Universitas
BIBLIOTHECA

L'ÉCOLE
DU
JARDIN POTAGER,

CONTENANT la Description exacte de toutes les Plantes potagères; leur Culture; les terres, leur situation, & les climats qui leur sont propres; leurs Propriétés; les différens moyens de les multiplier, le temps de recueillir les Graines, leur durée, &c. &c.

PAR M. DE COMBLES.

TROISIÈME EDITION, augmentée du *Traité de la Culture des Pêchers*, du même Auteur; & à laquelle on a joint la *Manière de semer en toute saison.*

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez { P. FR. DIDOT le jeune, Libraire-Imprimeur de MONSIEUR, quai des Augustins.
DELALAIN l'aîné, libraire, rue Saint-Jacques.

M. DCC. LXXX.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILÈGE DU ROI.

Universitas
BIBLIOTHECA

SB
323
.C65
1780
v. 1

Cdl. spec.

A MONSEIGNEUR

DE MACHAULT,

CHEVALIER,

GARDE DES SCEAUX DE FRANCE,

MINISTRE D'ETAT,

Contrôleur général des Finances, Commandeur & Grand Tréſorier des Ordres du Roi.

MONSEIGNEUR,

Le progrès des Arts eſt un des grands objets de votre Miniſtère,

& tout ce qui leur appartient vous eſt ſoumis : c'eſt le premier motif qui m'engage à préſenter à VOTRE GRANDEUR *l'Ouvrage que je fais paroître. Je ſais d'autre part combien tout ce qui s'annonce ſous vos auſpices ſe trouve ennobli en paſſant par vos mains, & c'eſt un bien pour le ſuccès de l'Ouvrage que j'ai tout intérêt de deſirer. Mais quel nouveau poids ne donne pas à ces premières conſidérations l'amour perſonnel que vous avez pour l'Art dont je traite ? L'utilité de l'Agriculture vous eſt connue tout à-la-fois par les yeux de la ſaine politique, & par l'application que vous y avez donnée dans les temps que vos occupations prenoient moins ſur votre loiſir. Dans ces temps heureux où j'avois l'honneur quelquefois de vous approcher, j'ai re-*

connu ſenſiblement votre goût naturel pour les Plantes, ſoutenu par des connoiſſances acquiſes, & ce goût vit toujours en vous au milieu des ſoins importans qui vous occupent : vous lui ménagez encore des momens, qui ſont marqués par les riches plantations dont vous ornez journellement votre belle terre d'Arnouville, où l'utile & l'agréable ſe trouvent ſi parfaitement réunis. Comme amateur, vous me permettez donc, MONSEIGNEUR, *d'eſpérer que vous ne dédaignerez pas ce fruit de mon étude champêtre ; & comme Miniſtre zélé pour tout ce qui intéreſſe le bien public, vous m'autoriſez à le mettre ſous votre protection : heureux s'il peut mériter l'approbation de* VOTRE GRANDEUR, *& devenir utile à*

la société, en réveillant l'émulation des Citoyens pour cette partie trop négligée de l'Agriculture!

Je suis avec un très-profond respect,

MONSEIGNEUR,

DE VOTRE GRANDEUR,

Le très-humble & très-obéissant serviteur. DE C.***

TRAITÉ

DE LA

MANIÈRE DE SEMER, planter & élever, ſelon les ſaiſons & les mois, les Graines, Plants, Oignons, &c. des Plantes potagères.

CATALOGUE

DES PLANTES POTAGÈRES.

Ail commun.
Ail d'Eſpagne, qui porte la Rocambole.
Arroche, appelée auſſi Bonne-dame *ou* follete.
Artichaud vert.
Artichaud blanc.

Artichaud rouge.
Artichaud violet.
Artichaud de Laon.
Petit Artichaud de Provence.
Aſperge commune.
Groſſe Aſperge.
Aſperge de Graveline *ou* Maritime.
Aſperge de Hollande, *ou* Marchienne.
Aubergine. *Voyez* Melongène.
Betterave rouge, *ou* la groſſe Betterave.
Petite Betterave rouge.
Betterave de Caſtelnaudari; c'eſt la petite Betterave rouge.
Betterave jaune.
Betterave blanche.
Bonne-Dame; c'eſt l'Arroche.
Brocoli. *Voyez* Chou de Rome & le ſuivant.
Caperon, eſpèce de fraiſe. *Voy.* Fraiſe.
Capucine de la grande eſpèce, *ou* grande Capucine.
Petite Capucine.
Carde-Poirée. *Voyez* Poirée.
Cardon de Tours.
Cardon d'Eſpagne.
Carotte jaune longue.
Carotte jaune ronde.
Carotte blanche longue.
Carotte blanche ronde.
Carotte rouge longue.

Céleri long, *ou* Céleri tendre, *ou* grand Céleri; c'eſt le même.

Céleri court, *ou* Céleri dur, *ou* petit Céleri.

Céleri plein.

Céleri-Rave long, *ou* Céleri à groſſe racine longue.

Céleri rouge, *ou* couleur de roſe.

Cerfeuil commun, *ou* petit Cerfeuil. Grand Cerfeuil. Cerfeuil vivace, *ou* Cerfeuil muſqué, *ou* Cerfeuil d'Eſpagne; c'eſt le même.

Champignon cultivé, *ou* Champignon de couches, *ou* Champignon de fumier de cheval; c'eſt le même.

Chervis *ou* Chervi, *ou* Chirouis *ou* Girolles.

Chicons. *Voyez* Laitues.

Chicorée de Meaux.

Chicorée de la groſſe eſpèce, *ou* groſſe Chicorée friſée.

Chicorée courte *ou* céleſtine.

Chicorée fine, *ou* Chicorée fine d'Italie.

Chicorée *dite* Régence.

Grande Scariole *ou* Eſcarole.

Petite Scariole *ou* Eſcarole.

Chicorée ſauvage.

Chicorée ſauvage d'Italie.

Choux-Pommes.

Chou-Pomme commun, *ou* Chou-Cabu.
Chou blanc de Strasbourg.
Chou de Strasbourg à côtes violettes.
Chou de S. Denis, *ou* d'Aubervilliers.
Chou-Pomme blanc hâtif, *ou* Chou de Bonneuil.
Chou hâtif *ou* de Bonneuil, à pomme alongée.
Petit Chou-Pomme frisé, précoce.
Chou pointu d'Angleterre, *ou* Chou pain de sucre.
Gros Chou d'Allemagne, *ou* gros Chou-Pomme d'Alsace.
Chou cavalier.
Chou-Pomme rouge.
Chou rouge de Hollande.
Chou-Pomme à plusieurs têtes.
Chou-Pomme de Milan.
Gros Chou de Milan, *ou* Chou de Milan à grosse tête.
Petit Chou de Milan.
Chou frisé court, *ou* Chou de Savoie.
Chou frisé pointu, *ou* à tête longue.
Chou pyramidal panaché.
Chou vert, *ou* Chou vert à la grosse tête.
Chou blond à grosse côte.
Chou pancalier, *ou* Chou vert frisé.

Chou-Rave, *ou* Chou de Siam.
Chou-Navet.
Chou de Rome, *ou* Chou de Malte, *ou* Chou brocoli violet.
Chou brocoli commun.
Petit Chou frisé d'Allemagne.

Choux-Fleurs.

Chou-Fleur tendre.
Chou-Fleur dur commun.
Chou-Fleur dur d'Angleterre.
Chou-Fleur demi-dur.
Chou-Fleur de Malte, *ou* de Chypre, *ou* d'Italie, *ou* de Hollande; le même.
Ciboule commune.
Ciboule vivace.
Ciboule de S. Jacques.
Citrouille commune, *ou* Citrouille verte.
Potiron.
Potiron hâtif.
Potiron d'Espagne.
Cive d'Angleterre.
Petite Cive *ou* Civette, *ou* Ciboulette
Cive de Portugal, *ou* grande Cive.
Concombre commun.
Concombre vert, *ou* Concombre à cornichons.
Concombre hâtif.

Petit Concombre hâtif, *ou* Concombre à bouquet, *ou* Concombre mignon.
Concombre noir.
Concombre de Barbarie.
Coucou, eſpèce de fraiſier. *Voyez* Fraiſier.
Creſſon alénois, *ou* Naſitor.
Le petit Creſſon friſé.
Le grand Creſſon à feuille d'oſeille.
Creſſon doré.
Creſſon de fontaine.
Echalotte commune, *ou* petite Echalotte.
Groſſe Echalotte.
Epinard commun, *ou* petit Epinard.
Grand Epinard.
Eſtragon, *ou* Targon, *ou* Serpentine.
Fenouil commun, *ou* Anis doux.
Fève de marais commune, *ou* la groſſe Fève de marais.
La petite Fève de marais, *ou* la Fève julienne.
La Fève de marais à châſſis.
La Fève de marais ronde *ou* d'Angleterre, *ou* de Windſor.
Fraiſier commun, *ou* Fraiſier de bois rouge & blanc.
Fraiſier ſemi-double.
Fraiſier ſans coulons, *ou* Fraiſier buiſſon.

Fraisier à châssis, *ou* Fraisier rouge & blanc hâtif d'Angleterre.
Fraisier de Montreuil, *ou* Fraisier fressant.
Fraisier coucou, *ou* Fraisier stérile.
Fraisier des mois, *ou* Fraisier des Alpes.
Fraisier de Bargemon.
Fraisier vert.
Fraisier caperon.
Fraisier-Framboise.
Fraisier-Abricot.
Fraisier écarlate, *ou* Ecarlate de Virginie, *ou* Fraisier de Hollande.
Fraisier du Chili.
Fraisier de Bath.
Fraisier Ananas.
Fraisier de Caroline.
Giraumon.

FEVES ET HARICOT, *ou* HARICOTS.

Haricots nains.

Haricot gris.
Haricot blanc hâtif, *ou* Haricot nain de Laon hâtif.
Haricot nain de Hollande hâtif.
Haricot Suisse blanc.
Haricot Suisse gris.
Haricot Suisse rouge.

Haricots à rames.

Haricot grivelé.

Haricot d'Eſpagne.
Haricot blanc commun.
Haricot blanc hâtif.
Petit Haricot rond.
Haricot de Soiſſons.
Haricot blanc ſans parchemin.
Haricot rognon de Caux.
Petit Haricot rouge d'Orléans.

Laitues pommées.

Laitue Impériale *ou* Allemande, *ou* groſſe Allemande.
Laitue cocaſſe.
Laitue de Verſailles.
Laitue de Siléſie, *ou* Batavia.
Laitue-Chou, *ou* Batavia brune.
Laitue-Pomme de Berlin.
Laitue groſſe rouge.
Laitue jeune rouge, *ou* petite rouge.
Laitue coquille.
Laitue paſſion.
Laitue groſſe blonde, *ou* groſſe blonde Hollandoiſe.
Laitue George blonde.
Laitue groſſe George.
Laitue Bapaume.
Laitue de Gènes verte.
Laitue de Gènes rouſſe.
Laitue d'Italie.

Laitue Hollande *ou* Laitue brune, *ou* grosse brune.
Laitue petite Hollandoise.
Laitue paresseuse.
Laitue royale.
Laitue Perpignane, *ou* Laitue à grosses côtes.
Laitue petite crêpe, *ou* Laitue petite noire.
Laitue grosse crêpe.
Laitue crêpe ronde, *ou* Crêpe blanche, *ou* Petite courte, *ou* Dégrebé, *ou* Printanière.
Laitue d'Aubervilliers.
Laitue gotte, *ou* Gotte printanière.
Laitue Dauphine.
Laitue sanguine, *ou* Laitue flagellée.
Laitue Berg-op-Zoom.
Laitue Palatine, *ou* Laitue rousse.
Laitue sans pareille.
Laitue mousseronne.
Laitue-Chicorée.
Laitue-Epinard, *ou* Laitue d'Epinard.
Laitue roulette blanche.
Laitue roulette rouge.

Laitues Romaines ou *Chicons.*

Chicon rouge, *ou* Laitue Romaine rouge.

Chicon panaché, *ou* Romaine flagellée.
Chicon vert, *ou* Romaine verte.
Chicon gris, *ou* Romaine grise.
Chicon blond, *ou* Romaine blonde.
Chicon hâtif, ou Romaine hâtive.
Lentille commune, *ou* grosse Lentille.
Lentille à la Reine, *ou* petite Lentille.
Mâche commune *ou* Doucette, *ou* Blanchette, *ou* Poule grasse, *ou* Clariette.
Mâche d'Italie *ou* grosse Mâche, *ou* de la Régence.
Melon commun, *ou* Melon maraîcher.
Melon Morin, *ou* gros maraîcher.
Melon des Carmes long, *ou* Melon de Saumur.
Melon des Carmes blanc.
Melon des Carmes à graine blanche.
Melon des Carmes rond.
Melon de S. Nicolas.
Melon de Langeais.
Melon gros sucrin de Tours.
Melon petit sucrin de Tours.
Melon de Coulomiers.
Melon à graine blanche.
Melon à chair verte.
Petit Melon hâtif.
Melon cantaloup noir.
Melon de Malte à chair jaune.

Melon de Malte à chair blanche.
Melon de Malte d'hiver.
Melon d'Italie *ou* de Naples, *ou* de Florence.
Melon d'Eſpagne.
Melon de l'Archipel.
Melongène à fruit long rouge.
Melongène à fruit rond rouge.
Melongène à fruit rond jaune.
Melongène à fruit long jaune.
Moutarde *ou* Senevé à fruit noir, *ou* à feuille de Rave.
Moutarde à feuille d'Ache *ou* à fruit blanc, *ou* Moutarde blanche.
Navet commun long.
Navet commun rond.
Navet de Meaux.
Navet de Berlin.
Navet de Léon.
Navet rouge.
Navet gris.
Navet printanier.
Oignon rouge commun.
Oignon pâle commun.
Oignon jaune commun.
Oignon blanc.
Oignon blanc hâtif.
Oignon blanc d'Eſpagne.
Oignon rouge d'Eſpagne.
Oignon blanc de Florence.

Oignon long blanc.
Oseille longue, *ou* Surelle, *ou* Vinette, *ou* Oseille de Belleville.
Oseille longue & blonde.
Oseille longue & étroite.
Oseille ronde.
Oseille vierge, *ou* grande Oseille.
Panais long.
Panais rond.
Persil commun.
Persil de Macédoine.
Persil frisé.
Persil panaché.
Persil à grosse racine.
Persil à grande feuille.
Pimprenelle de la petite espèce, *ou* petite Pimprenelle.
Poireau long.
Poireau court.
Poirée, *ou* Bette.
Poirée à Cardes.
Pois commun.
Pois Michaux.
Pois Michaux de Hollande.
Pois Dominé.
Pois Baron.
Pois Suisse.
Pois à la longue cosse.
Pois quarré blanc.
Pois quarré vert.

Pois Normand.
Pois vert d'Angleterre, *ou* Pois Anglois.
Pois quarré à cul noir, *ou* cul noir quarré.
Pois rond à cul noir, *ou* cul noir rond.
Pois Laurent.
Pois ſans pareil.
Pois de Clamart.
Pois ſans parchemin.
Pois jaune.
Pois à bouquet.
Pois du mont Salvé.
Pois de Marly.
Pois nain de Provence.
Pois à couronne, *ou* Pois couronné.
Pois nain de Hollande.
Pois nain ſans parchemin.
Pomme de terre *ou* Truffle, *ou* Morelle Truffle.
Potiron. *Voyez* Citrouille.
Pourpier vert.
Pourpier doré.
Radis blanc hâtif, *ou* Radis de tous mois.
Radis blanc hâtif, *ou* petit Radis blanc & rond.
Petit Radis rouge hâtif.
Petit Radis blanc & long.
Petit Radis gris.

Petit Radis noir.
Gros Radis blanc.
Gros Radis noir, *ou* Radis d'hiver, *ou* Radis de Strasbourg.
Petit Radis saumonné, *ou* Radis à la Reine.
Raiponce.
Rave commune.
Grosse Rave.
Rave hâtive.
Rave saumonnée, *ou* Rave de corail.
Rave couleur de roses.
Roquette cultivée.
Salsifix commun, *ou* Salsifix blanc.
Salsifix d'Espagne *ou* Salsifix noir, *ou* Scorsonnère.
Sarriette, *ou* Sadrée, *ou* Savourée.
Scorsonnère: c'est le Salsifix d'Espagne ci-dessus.

PLANTES qui se cultivent dans quelques grands Potagers, pour servir à des usages moins communs que les précédentes, ou pour satisfaire des goûts particuliers.

Absinthe.
Alleluia.
Angelique.
Anis.

Basilic de cuisine.
Baume vert.
Baume citronné.
Baume violet.
Baume panaché.
Blé de Turquie, *ou* d'Inde, *ou* Mays.
Bonnet-de-Prêtre. *Voyez* Pastisson.
Bourrache.
Buglose.
Coriandre.
Corne-de-Cerf.
Courges.
Cran. *Voyez* Raifort sauvage.
Epicerie, *ou* Nigelle aromatique.
Fenouil doux, *ou* Anis de Paris, *ou* Fenouil de Florence.
Gesse, *ou* Lentille d'Espagne.
Houblon.
Hyssope.
Marjolaine.
Mélisse.
Melon d'eau, Melon d'Amérique, *ou* Pasteque.
Moldavique.
Pastisson, *ou* Bonnet d'Electeur, *ou* Artichaud de Jérusalem.
Percepierre.
Poivre long, *ou* Poivre d'Inde, *ou* Poivre de Guinée, *ou* Piment, *ou* Corail rouge.

Pomme de terre, *ou* Crompir, *ou* Patate, *ou* Truffle.
Rabioule, *ou* Turnip, *ou* Turnep.
Raifort ſauvage, *ou* grand Raifort, *ou* Moutarde des Allemands.
Topinambour.
Trique-Madame.
Tomatès, *ou* grande Tomate.
Petite Tomate.

AVIS
SUR CE CATALOGUE.

NOUS avons donné dans ce Catalogue, aux plantes potagères, les noms ſous leſquels on les connoît le plus généralement. Il y a ſans doute pluſieurs de ces plantes qui ont encore dans les provinces quelques autres noms, dont les uns ſont particuliers à ces pays & à leur langage, ou patois; les autres noms ont été donnés par des jardiniers, des marchands de graine ou des amateurs du jardinage, qui les ont accrédités parmi leurs amis & connoiſſances, & dans leur voiſinage. Il ne nous a pas paru néceſſaire de rechercher ni d'employer ces noms, qui ne ſont connus que dans de petit cantons, & qui ne

doivent pas en sortir, parce que la multiplicité des noms pour une même plante est incommode ; elle a beaucoup d'inconvéniens, & n'a pas un seul avantage. Si l'on demande quel est le nom qu'il faut choisir, il est facile de faire sentir qu'on doit préférer le nom qui est en usage à Paris, parce que c'est la partie du Royaume la plus peuplée, où il se fait le plus de jardinage, où il se cultive le plus de légumes de toute espèce, où le commerce des graines est plus considérable, où il y a plus de jardiniers, & d'où il se répand des jardiniers & des graines dans toutes les provinces de France, & dans les pays étrangers. Paris est le pays où il y a sans aucune comparaison, le plus de gens en état, par leur grande habitude, par les occasions fréquentes que leur fourniſſent les amateurs, de voir & de cultiver toutes les sortes ou espèces de plantes, soit du pays, soit des pays étrangers, enfin, par l'immensité des semis de légumes qui s'y fait, de distinguer leurs espèces, & de leur donner des noms convenables ; ce sont donc les noms de Paris qu'il faut adopter.

La plus grande partie de ce Catalogue

indique des espèces ou sortes constantes, qui ne changent pas quand elles sont cultivées comme il convient, & où il est nécessaire ; mais il y a quelques noms qui indiquent des espèces, dont l'existence ou la différence est douteuse, ou qui sont des espèces connues sous d'autres noms, & désignés dans le catalogue par leur vrai nom. Ces espèces incertaines ou fausses ne sont mises séparément dans ce catalogue, que parce qu'il y a des gens qui, les croyant des espèces différentes des autres, continuent de les demander par ces noms, sans s'appercevoir que ce sont des plantes connues sous d'autres noms, & qui n'en méritent pas un particulier. Mais, pour être plus assuré de ne se pas tromper, je conseille de ne reconnoître pour espèces ou sortes, & pour bonnes variétés, que les espèces qui sont décrites dans l'Ecole du Potager, par M. Décombe, & dans le nouveau La Quintinie. Ces deux personnes qui ont cultivé toutes les espèces de légumes connues dans le Royaume, les ont comparées avec la plus grande attention durant nombre d'années. On apprendra dans ces livres à connoître parfaitement toutes les es-

pèces, & à les distinguer facilement; & les noms qu'ils ont adoptés sont les plus généraux, les plus convenables & les plus sûrs pour être entendu, & éviter la confusion & les *quiproquo*.

Il ne faut pas croire qu'une espèce qu'on demande n'existe pas, parce qu'un marchand de graines & un jardinier disent qu'ils ne l'ont point, qu'ils ne la connoissent pas, ou qu'ils assurent que cette espèce est la même que telle autre. Les marchands de graines ne sont obligés d'avoir que les espèces les plus usitées & les meilleures. Il seroit injuste d'exiger qu'ils fissent la dépense des graines qui ne leur sont demandées que rarement, ou par curiosité; souvent même il ne leur est pas possible de se procurer les graines des espèces rares ou curieuses, parce que ces espèces sont chez des jardiniers ou des amateurs, qui ne veulent pas ou ne peuvent pas communiquer, ou vendre. Les jardiniers de particuliers ne sont point obligés de connoître toutes les espèces : mais si les acheteurs auroient tort d'exiger des marchands ce qu'ils peuvent ne pas avoir sans être en faute, & si les jardiniers peuvent également ne pas connoître toutes les espèce sans être moins bons jardiniers;

la bonne foi & l'honnêteté exigent qu'un marchand de graines & un jardinier avouent qu'ils n'ont point, ou ne connoissent pas certaines espèces, & qu'ils n'assurent pas qu'elles n'existent point.

DES PRINCIPAUX TRAVAUX ET SOINS

que demandent les Plantes potagères.

Des Labours.

LES labours ont pour objets, 1°. de rendre les terres meubles, déliées, légères, & faciles à être pénétrées par la chaleur & l'humidité, les deux grands agens de la végétation, & d'augmenter & d'entretenir leur fertilité, en mettant dessous les parties du dessus qui ont été comme cuites & bénéficiées par le soleil, & ramenant en dessus les parties du dessous chargées de sels qui s'y sont précipités à une profondeur à laquelle les racines des plantes pénètrent rarement, afin qu'ils soient atténués, affinés, perfectionnés; 2°. de détruire les mauvaises herbes en les

enterrant avec les graines qu'elles ont répandues sur la surface du terrain, afin qu'en se pourrissant elles fournissent de nouveaux sels, au lieu de dévorer des sucs nécessaires à de meilleures productions. Or les labours, pour remplir le premier objet, doivent être faits dans des temps différens, & d'une façon différente, suivant la qualité différente des terrains, & les espèces des plantes que l'on se propose de cultiver.

1°. Les terres légères & sèches doivent être labourées très-profondément avant l'hiver, afin que les eaux des pluies & des neiges les pénètrent fort avant, & corrigent leur défaut d'humidité. Pendant l'été il ne faut les labourer que dans les temps de pluie; ou, si l'on est obligé de le faire dans les temps secs, il faut leur donner aussitôt une mouillure abondante, afin d'en rapprocher les parties, & de rendre moins prompte & moins facile l'évaporation de leur peu d'humidité. Dans ces terres qui s'échauffent aisément, les labours sont moins nécessaires pour y introduire la chaleur, que pour donner passage à l'eau des pluies & des arrosemens, qui seroit bientôt évaporée si elle ne pénétroit pas avant,

2°. Il ne faut, au contraire, donner aux terres fortes, compactes, froides, humides, qu'un léger labour vers la fin d'octobre, pour les dresser, & faire périr les mauvaises herbes; mais au printemps, lorsque la saison des pluies est passée, & dans l'été, lorsque le temps est le plus sec, on ne peut les labourer trop profondément ni trop fréquemment, afin de les rompre, les diviser, y faire pénétrer la chaleur, & en faire évaporer l'humidité trop abondante. Outre les grands labours il faut souvent leur en donner de petits, des binages, des serfouissages, pour entretenir au moins leur surface meuble, prévenir ou remplir les fentes & les gerçures auxquelles elles sont sujettes, & qui laissent passer le hâle jusqu'aux racines des plantes & des arbres.

3°. Les labours doivent encore être faits relativement à la nature des plantes, dont les unes, telles que l'Artichaud, l'Oseille, & celles à grosses racines, demandent beaucoup plus d'humidité que les Asperges, les Pois, les Haricots, &c.

4°. La profondeur des labours au pied des arbres, pour mettre des légumes dans les plates-bandes, se règle par la

profondeur à laquelle leurs racines s'étendent, afin de ne les pas offenſer, de ne les pas mettre à l'air, de n'en pas ruiner le chevelu. Mais il eſt très-important de différer les labours du printemps juſqu'à ce que les arbres ſoient défleuris, & que leurs fruits ſoient noués, ſi d'autres occupations ont empêché de les faire quelque temps avant la fleuraiſon; car les terres ouvertes par les labours, exhalant beaucoup plus de vapeurs que les terres dont la ſuperficie eſt ferme & plombée, les fleurs humectées & attendries par ces vapeurs ſont ruinées par la moindre des gelées blanches qui ſont encore fréquentes dans cette ſaiſon. Si on laboure au pied des Ceriſiers & des Pruniers, & de tous les jeunes arbres qui ne ſont plantés que depuis un, deux ou trois ans, dont les racines courent preſque à fleur de terre, & qu'il ne vienne pas de pluies, la terre ſe deſſéchant ne peut fournir la nourriture abondante qui leur eſt néceſſaire.

Des Engrais.

Lorſqu'un terrain eſt effrité par une ſuite de productions, les labours ſont inſuffiſans pour ſoutenir & perpétuer

ſa fertilité ; il faut que des engrais lui rendent les ſels dont il eſt épuiſé. Tout ce que la terre produit, & tout ce qu'elle nourrit, peut devenir engrais. Tous les végétaux, les excrémens des animaux, les animaux eux-mêmes, tant aquatiques que terreſtres, ſont propres à entretenir ou à augmenter la fertilité de la terre, lorſque leurs parties diſſoutes par la corruption ſe mêlent avec la terre, ou plutôt redeviennent terre, reportant dans ſon ſein, & lui rendant les ſels & les ſucs dont elles avoient été formées ou nourries. Parmi les minéraux mêmes, le ſel, la marne, la chaux, & toutes les matières dont les ſels peuvent ſe détacher & ſe fondre, fertiliſent la terre.

Les engrais les plus connus des jardiniers, & les plus employés à l'amélioration des terres des jardins, ſont les fumiers pourris & conſommés. Mais quelle eſpèce de fumier convient à chaque eſpèce de terrain ? quand & comment faut-il l'employer ? car non-ſeulement tous les fumiers fourniſſent des ſels aux terres ; mais il y en a qui de plus les échauffent, les dégourdiſſent, leur donnent de l'action : or les unes ont plus beſoin de ſels, les autres moins ;

moins ; les unes ont assez de sels, & ne manquent que de chaleur pour les rendre actifs.

1°. Le fumier de cheval, qui étant neuf contracte une chaleur égale à celle du feu, est propre à corriger les défauts des terres compactes, froides & paresseuses ; & s'il n'est pas assez efficace, il faut lui substituer le crotin de mouton, ou lui en mêler un peu. La poudrette feroit encore plus d'effet.

2°. Le fumier de vache, qui a peu de chaleur, mais qui est gras & onctueux, convient aux terres légères & chaudes, dont les parties trop ténues & dilatées ont besoin d'être liées & rapprochées pour conserver de la fraîcheur & de l'humidité.

3°. Enterrer les fumiers trop profondément, c'est les rendre inutiles ; c'est mettre de la nourriture hors la portée & l'étendue de la plupart des racines des plantes.

4°. L'hiver est le vrai temps de fumer les terres. On donne un labour profond ; on étend le fumier dessus, & on le laisse passer l'hiver dans cet état. Après l'hiver on fait un labour moins profond & on enterre le fumier. Etant ainsi étendu pendant l'hiver, il

achève de se consommer; & les pluies, en détachant les sels, les mêlent, les répandent dans toutes les molécules de la terre. D'ailleurs beaucoup d'insectes déposent leurs œufs dans le fumier : le laissant exposé sur la terre pendant l'hiver, les gelées & les pluies en font périr la plupart, au lieu qu'ils se conserveroient en terre; &, éclosant au printemps, les vers qui en naîtroient feroient de grands dégâts.

5°. Les fumures se renouvellent plus ou moins souvent, suivant que les terres sont plus ou moins bonnes & substantieuses, & qu'elles donnent plus ou moins de récoltes. Un terrain qui ne produit qu'une fois par an n'a pas besoin d'être autant, ni aussi souvent fumé, que si chaque année plusieurs espèces de plantes s'y succédoient, ou qu'il n'eût jamais de repos, comme la plupart des jardins des maraîchers.

6°. Il y a des légumes qui aiment le fumier; d'autres qui le craignent, & ne réussissent point dans les terres récemment fumées : d'autres n'y deviennent pas aussi bonnes que belles; d'autres y acquièrent de mauvaises qualités pour le goût : toutes sont meilleures dans une terre mêlée de terreau. Il faut d'au-

tant plus de terreau que la plante eſt plus délicate, mais rarement plus de moitié terreau.

Des Couches.

Si tous les fumiers pourris & conſommés ſont le reſtaurant des terres uſées & épuiſées, la chaleur des fumiers neufs de cheval & de mulet, excitée & dirigée par l'art du jardinier, triomphe des ennemis de la végétation; fait germer des ſemences & croître des plantes dans une ſaiſon où les rayons trop obliques du ſoleil, ſouvent interceptés & dérobés par les nuages & les brouillards, ſont impuiſſans; nous enrichit dans les temps de la plus grande diſette, & nous fait jouir, pendant les rigueurs de l'hiver, de fruits & de légumes que la nature n'accorde à notre climat que dans les ſaiſons tempérées ou chaudes.

Le fumier neuf n'eſt que de la paille qui n'a ſervi de litière aux chevaux ou aux mulets que pendant une nuit, ou au plus deux nuits. L'urine de ces animaux, dont elle a été mouillée, la rend capable de contracter une grande chaleur. On la retire ſeule & ſans crotin, ou avec très-peu de crotin, & on l'em-

ploie auſſi-tôt à la conſtruction des couches; ou bien on en forme de grandes meules dans un lieu ſec, qui n'étant pénétrées ni par les pluies, ni par l'humidité de la terre, ne s'échauffent & ne ſe conſomment point; de ſorte qu'il ſe conſerve très-bien depuis l'été, juſqu'au temps d'en faire uſage pendant l'hiver.

Les couches doivent être établies dans un terrain ſec & chaud; un peu élevé pour que l'eau des pluies, qui les morfondroit ou les conſommeroit trop tôt, ne puiſſe y ſéjourner; bien expoſé au ſoleil; défendu des vents par des murs ou des abris; enclos & fermé, pour qu'il ne ſoit pas acceſſible à tout le monde; accompagné de quelque bâtiment néceſſaire pour mettre à couvert les cloches, les châſſis, les paillaſſons, &c; peu éloigné d'eau de bonne qualité, pour les arroſemens.

On fait des couches depuis le commencement de novembre, pour prolonger, juſqu'au commencement de mai, pour avancer la jouiſſance des fruits & des plantes qui s'accommodent de cette chaleur artificielle.

I. Pour faire une couche, 1°. le jardinier en ayant marqué l'emplacement

& tracé les dimenſions en longueur & largeur, il y porte un rang de hottées de fumier (récemment tiré de l'écurie, ou de fumier conſervé, mêlé avec environ un tiers de fumier nouveau.) Il étend ce fumier avec la fourche, & en forme un premier lit qu'il marche de bout en bout, ou qu'il bat & affaiſſe avec le dos de la fourche, afin de s'aſſurer qu'il eſt par-tout également garni. En arrangeant le fumier, il le retrouſſe de façon que les bouts de la paille ſe trouvent en dedans, & que le dehors de la couche ſoit propre. (Quelques-uns tondent ces bouts avec le ciſeau.) Il fait de la même façon un ſecond, un troiſième, & autant de lits qu'il eſt néceſſaire pour donner à la couche la hauteur convenable.

(Si le fumier eſt ſec, on donne à la couche une mouillure avec l'arroſoir à criblet; mais s'il a aſſez d'humidité pour exciter la fermentation & la chaleur, il ne faut pas la mouiller; car, étant arroſée, elle s'échaufferoit plus promptement, mais elle ſe conſommeroit bientôt, & par conſéquent ſa chaleur dureroit moins long-temps.)

2°. Lorſque la couche eſt finie, il la couvre de deux ou trois pouces de

terreau fin de vieilles couches, ou de terre meuble, & la laiſſe dans cet état juſqu'à ce qu'elle s'échauffe ; ce qui arrive dans l'eſpace de ſix à douze jours, ſuivant la qualité du fumier, celle du terrain ſur lequel la couche eſt aſſiſe, & la température de l'air. En diſant de ne la couvrir que de deux ou trois pouces de terreau ou de terre, je ſuppoſe qu'elle ſera par la ſuite garnie de terre, qui pourroit être brûlée par le grand feu des fumiers ; car, ſi elle doit être garnie de terreau, on peut dès ce moment en jeter ſur la couche la quantité néceſſaire pour la garnir ; le terreau ne craint point la chaleur.

3°. L'affaiſſement de la couche (d'environ un tiers) indiquant que ſa grande chaleur diminue, le jardinier la ſonde avec la main qu'il enfonce dedans ; &, lorſque la chaleur eſt tombée à un degré qu'il peut ſupporter, il ſe hâte de dreſſer la terre ou le terreau. Plaçant ſur les côtés de la couche à deux ou trois pouces du bord une planche large de huit à dix pouces, qu'il ſoutient ferme, il approche de la terre ou du terreau contre cette planche, & le preſſe fortement pour le rendre ſolide. Cette opération faite tout autour de la cou-

che, il garnit le milieu, le preſſe, l'unit : enfin il place ſon plant.

Si le plant doit être défendu avec un châſſis vitré, il faut en placer la caiſſe ſur la couche, ou ſur une médiocre épaiſſeur de terre ou de terreau ; & mettre le ſurplus en dedans de la caiſſe à une hauteur convenable à celle du plant, preſſant la terre ou le terreau contre la caiſſe, de façon que l'air ne puiſſe pénétrer.

Nota 1°. Les dimenſions des couches en hauteur & en largeur varient. Pendant les deux mois les plus rigoureux, depuis la mi-décembre juſqu'à la mi-février, les couches doivent avoir trois pieds de hauteur de fumier, & le moins de largeur poſſible, afin qu'elles aient plus de chaleur, & que celle des réchaufs puiſſe les pénétrer & les ranimer plus promptement. A meſure que la ſaiſon s'adoucit, on les fait moins hautes, & on leur donne quatre pieds de largeur ; de ſorte qu'un pied de fumier ſuffit à celles de la fin d'avril, parce que le ſoleil ayant alors beaucoup de force, elles ſont moins néceſſaires pour donner de la chaleur, que pour conſerver pendant la nuit celle qu'elles ont reçue du ſoleil pendant le

jour; ce qui augmente beaucoup le progrès des plantes.

Nota 2°. Toute plante élevée dans le terreau eſt inſipide, ou n'a qu'un goût déſagréable de fumier. Ce *caput mortuum* de paille mouillée d'urine, peut-il contenir beaucoup de ſels propres à donner de la ſaveur aux plantes & à les nourrir? C'eſt pourquoi je n'admets le terreau que ſur les couches dont on ne fait d'autre uſage que d'y placer des pots dans leſquels on élève le jeune plant de Melons, de Concombres & d'autres plantes, qui demande d'être tranſporté ſucceſſivement ſur pluſieurs couches; & ſur ces couches mêmes je ne les préfère pas à la terre, parce que ſes parties trop meubles laiſſent plus évaporer & diſſiper la chaleur; mais toutes les autres doivent être garnies de terres, dont les deux qualités eſſentielles ſont d'être fort ſubſtancieuſes & fort meubles. On les prépare longtemps avant que d'en faire uſage; on les engraiſſe avec du crotin de cheval ou de mouton, & on y mêle une quantité ſuffiſante de terreau ponr les ameublir. En traitant de la culture de chaque plante, nous indiquerons de quelle épaiſſeur de terre il faut changer les

couches destinées à l'élever ; elle se règle sur la longueur des racines, la grandeur des plantes & de leurs productions, & le temps qu'elles doivent y passer. Une laitue n'a pas besoin d'autant de terre qu'une rave qui pousse une longue racine, ou un melon qui, pendant trois, quatre, cinq mois, doit trouver la nourriture nécessaire à ses longues branches, ses grandes feuilles & ses gros fruits.

La chaleur d'une couche se soutient rarement au-delà de dix ou douze jours depuis qu'elle s'est modérée au degré convenable pour y planter. Aussitôt qu'elle décline & qu'elle fait craindre pour les plantes, dont la ruine seroit une suite nécessaire de son impuissance pour leur végétation, il faut faire tout autour un réchauf de deux pieds de largeur avec du fumier neuf manié, arrangé, battu ou foulé comme la couche, & d'une hauteur qui excède un peu celle de la couche. Ce réchauf entretiendra la chaleur de la couche pendant huit ou dix jours ; après lesquels il faudra le remanier, c'est-à-dire, le défaire, remuer le fumier avec la fourche, & le rétablir aussitôt. Si le fumier paroît trop pourri pour reprendre

de la chaleur, il faut lui ſubſtituer du fumier neuf, ou au moins en mêler une partie avec. La couche n'ayant plus d'autre chaleur que celle qu'elle reçoit des réchaufs, on doit juſqu'à la belle ſaiſon être attentif à les renouveler, auſſitôt qu'on s'apperçoit qu'ils ne lui en communiquent plus aſſez. Lorſqu'on fait pluſieurs couches parallèles, on ne laiſſe qu'un pied de paſſage entre elles. Les réchaufs, quoiqu'ils n'aient que cette épaiſſeur, feront plus d'effet ſur deux couches, que les deux pieds de fumier appliqué contre le pourtour extérieur.

A la fin de la campagne on détruit toutes les couches; on en entaſſe les débris, afin qu'ils achèvent de ſe conſommer. Si le terreau qui en réſulte n'eſt pas propre à amender les terres, il eſt très-bon pour les ameublir, & très-utile pour couvrir les ſemences en plaine terre, qu'il préſerve du hâle & du deſſéchement, des petites gelées, du pillage des oiſeaux.

II. Au lieu d'élever des couches ſur la ſurface du terrain, on peut les enterrer, & alors on les nomme *couches ſourdes :* elles conſervent mieux leur chaleur; mais elles réuſſiſſent mal dans

les terres trop humides. Pour faire une couche ſourde, il faut 1°. fouiller d'un pied de profondeur une tranchée de ſept pieds de largeur, ſur une longueur à volonté. Les terres tirées de la fouille, répandues autour de la tranchée, plombées & affermies ſur les bords à une hauteur de ſix pouces à un pied, rendront la profondeur totale de la tranchée d'un pied & demi à deux pieds, &, formant un talus en dehors, elles éloigneront de la couche l'eau des pluies. 2°. Dreſſer, comme il a été détaillé ci-devant, une couche ſuivant la longueur de la tranchée, ayant quatre pieds de largeur, & quatre pieds au moins de hauteur; de ſorte qu'il reſte tout autour dix-huit pouces de vide pour les réchaufs. Lorſqu'elle en aura beſoin, on ne fera le premier que d'un pied ou quinze pouces de hauteur; pour le ſecond, on chargera le premier d'une pareille hauteur de fumier; pour le troiſième, on chargera les deux autres de fumier juſqu'au niveau, ou un peu au-deſſus de la ſurface de la couche; & ſi elle a beſoin de plus de réchaufs, on remaniera les premiers, ou on en fera un nouveau. Si ces couches exigent plus de fumier que les au-

tres, il en entre moins dans les réchaufs.

III. Si avec du fumier demi-consommé vous faites une couche de deux pieds & demi de hauteur, dans une tranchée qui ait cette profondeur sur cinq pieds de largeur, de sorte qu'autour de la couche il y ait demi-pied de vide, & que vous rempliſſiez de tan cet eſpace, la couche conſervera long-temps ſa chaleur, & n'aura pas beſoin de réchaufs; parce que le tan abſorbant l'humidité ſuperflue du fumier, & étant plus compacte, il en retarde & en prolonge beaucoup la chaleur.

Par la même raiſon on fait de fort bonnes couches, qui conſervent long-temps leur chaleur, avec des feuilles d'arbres (ou mieux de la bruyère sèche & hachée,) mêlées avec du fumier neuf, faiſant alternativement un lit de feuilles ou de bruyère, & un lit de fumier. Ces couches s'échauffent un peu plus tard, mais elles jettent un feu beaucoup plus grand que celles qui ne ſont faites que de fumier.

La culture des plantes ſur couches exige du jardinier beaucoup d'activité, de vigilance & d'expérience. Un inſtant peut lui faire perdre le fruit de ſes

dépenses & de plusieurs mois de travail. Les principaux soins nécessaires à ces plantes sont, 1°. de leur procurer une chaleur tempérée, mais égale & soutenue : l'excès, comme le défaut de chaleur, les fait fondre & périr. 2°. Les préserver du froid, en tenant les châssis fermés, & même couverts de paillassons pendant les nuits & les temps rudes, & les cloches bornées, c'est-à-dire, garnies de paille tout autour, & couvertes de litière ou de paillassons. 3°. Leur donner de l'air toutes les fois qu'il n'est pas trop froid, afin qu'elles se fortifient par la transpiration, & qu'un séjour trop continu dans une atmosphère humide & étroite ne les fasse tomber dans la langueur, l'étiolement & la pourriture. 4°. De jeter à propos sur les cloches & sur les vitrages un peu de paille ou un canevas, pour rompre les rayons du soleil & parer ses coups, qui quelquefois sont à craindre dès le mois de février, lorsque l'air est doux & le ciel pur.

Des Graines en général.

Pour que les semis réussissent, il y a un premier soin qui est indispensable,

c'eſt d'avoir de bonne graine ; & l'on ne peut en avoir qu'en employant, pour ſe la procurer, plus de ſoin que ne le font d'ordinaire les jardiniers. Il faut donc connoître la forme de chaque graine, la groſſeur, la couleur, l'odeur qu'elles doivent avoir pour être bonnes, & pendant combien d'années elles conſervent leur fécondité. Mais cela ne ſuffit pas pour faire de beaux ſemis, il faudroit encore ſavoir quel âge ont les graines, ſi elles n'ont pas été ſéchées à l'excès, ou moiſies ; ſi elles ſont préciſément de l'eſpèce qu'on deſire, & de nature à donner des plantes de bonne qualité : c'eſt ce qu'il n'eſt pas poſſible de deviner en voyant les graines. Ceux de qui on reçoit les graines aſſurent d'ordinaire, & jurent ſi l'on veut, qu'elles ont les bonnes qualités qu'on cherche ; mais eux-mêmes ne le ſavent pas, parce qu'ils les ont reçues de jardiniers qui ont pu ſe tromper, ou qui avoient intérêt de les tromper.

La ſeule manière dont on puiſſe s'aſſurer des graines, c'eſt de les recueillir ſoi-même avec tous les ſoins & les précautions convenables, ou de les recevoir de perſonnes qui les prennent.

Ainſi, pour ſemer avec tout le ſuccès poſſible, c'eſt-à-dire de manière que le plus grand nombre de graines ſemées viennent à germer, s'enraciner & pouſſer, & qu'il lève la plus grande partie de ce plant, il faut élever des *porte-graines*, récolter la graine, l'étiqueter, & la conſerver avec les ſoins précautions qui vont être indiqués.

Les Graines de Légumes bien cultivés ne dégénèrent pas juſqu'à changer d'eſpèce.

On dit qu'il y a des plantes dont les graines dégénèrent quand elles ſont récoltées pluſieurs années de ſuite dans le même terrain : ſi on veut prendre les ſoins néceſſaires pour avoir de bons porte-graines, on verra que le nombre de ces plantes qu'on dit ſujettes à dégénérer, eſt très-petit, & que ce reproche ne peut ſe faire qu'aux plantes, qu'aux légumes mal cultivés, qui ne ſont plus ni ſi belles, ni ſi bonnes ; mais ce ſont toujours les mêmes eſpèces : comme un enfant ou un animal maigre, pâle, trop petit, parce qu'il a été très-mal nourri, eſt toujours de la même eſpèce. Des jardiniers ont de tout temps accrédité cette opinion,

pour n'avoir pas la peine d'élever des porte-graines, l'embarras de récolter, sécher, conserver des graines, peut-être aussi pour avoir occasion de vendre celles qu'ils ont à leur profit, & d'en acheter d'autres aux dépens de leurs maîtres : cependant il y a quelques plantes, telles sont les Cardons, Artichauds, quelques espèces de Choux, Choux-fleurs, &c. dont il est avantageux de tirer les graines des pays où elles viennent le mieux, plus fortes, & avec les qualités qu'on leur desire. Mais la grande difficulté qu'on trouve à être bien servi en ce genre, doit faire préférer les graines qu'on peut récolter de bons porte-graines, & qu'on conserve avec soin. Il est certain que de deux jardiniers également bons cultivateurs, si l'un achète ou change souvent les graines, les fît-il venir des meilleurs pays ; & que l'autre les récolte tous les ans de bons porte-graines venus dans son jardin, ce dernier aura toujours de bons & beaux légumes de l'espèce qu'il veut avoir, tandis que l'autre aura tantôt des semis qui manqueront, tantôt d'autres espèces que celles qu'il demandoit. On peut même prouver que des plantes culti-

tées avec soin pendant plusieurs années dans le même pays, y donneront des graines plus faites au climat, au terrain, & dont le produit sera plus beau que le produit des graines tirées de loin; on en a la preuve auprès des grandes villes, où l'habileté des jardiniers leur fait récolter des légumes plus beaux qu'en aucun pays sans changer de graine.

On prétend que pour être assuré de conserver chaque espèce bien franche, il faut mettre le plus de distance que l'on peut entre les porte-graines de différentes espèces, c'est-à-dire qu'on ne doit pas laisser des porte-graines de laitue crêpe, à côté de porte-graines de laitue-gotte; des porte-graines de chou de S. Denis, à côté de porte-graines de chou de Milan; des porte-graines d'oignon rouge, à côté des porte-graines d'oignon blanc, & ainsi des autres; mais il n'y a pas d'inconvéniens à laisser les porte-graines de choux près de ceux de laitue, ou d'oignon, ou de rave: en un mot, plus les espèces se ressemblent, plus il faut éloigner le porte-graines, pour que leurs graines se conservent franches, & retiennent leurs caractères ou signes distinctifs.

On peut encore perdre ou voir

changer & dégénerer quelques plantes qu'on ne cultive pas comme il convient, en les mettant dans un mauvais terrain, ou dans un terrain contraire à celui qu'elles exigent. Les plantes auxquelles cela arrive ne ſont pas de vraies eſpèces; car les vraies eſpèces peuvent être moins belles, moins bonnes, mais elles ont toujours leur caractère, leurs ſignes diſtinctifs. Il n'y a que les variétés qui, en effet, dégénèrent & changent: une plante à feuilles panachées, perd ſa panachure; c'étoit une variété: mais cela même n'arrive pas d'ordinaire chez les jardiniers qui cultivent bien.

D'autres fois des jardiniers accuſent d'être dégénérées, changées, des plantes qui, n'ayant pas été ſemées & ſoignées comme ces plantes l'exigent, ne donnent pas des produits auſſi beaux qu'on attendoit: pour lors elles ſont bien les mêmes eſpèces, mais en mauvais état & de mauvaiſe qualité, parce qu'elles ſont mal venues. Je le répète, quand on a la graine de l'eſpèce qu'on compte avoir, que cette graine eſt bonne, ſemée & cultivée ſelon que l'exige ſon eſpèce, pour le lieu, la ſaiſon, le terrain, il eſt très-rare qu'elle

change ou dégénère. Les bons jardiniers-maraîchers ne se plaignent pas de ces espèces dégénérées, comme le font les jardiniers qui ne cultivent pas pour leur compte. Les jardiniers-fleuristes s'en plaignent rarement; & les jardiniers-botanistes, qui sont bien plus attentifs & habitués à distinguer les espèces, ne s'en plaignent presque jamais.

La bonté de la Graine dépend de l'état & des qualités des porte-graines.

Il faut que le porte-graine soit de la meilleure qualité de son espèce, qu'il soit sain dans toutes ses parties, qu'il ne soit pas en général privé de ses feuilles, qu'il ne soit ni beaucoup plus petit, ni beaucoup plus grand que ne sont d'ordinaire les pieds de chaque plante que l'on estime généralement les meilleurs pour la cuisine.

Pour avoir de bons porte-graines, il faut que l'on ait eu de très-bonne graine; qu'elle ait été semée dans le terrain & à l'exposition qui lui convient le plus; que le plan ait été élevé au grand air, & non en serre, sous châssis ou cloche, ce qui les rend délicats & sensibles; que la terre ait été bien labourée & amendée auparavant; & que

lors de la transplantation, s'il a été repiqué, il ait été soigné de manière à n'avoir pas souffert.

Les porte-graines qui sont beaucoup plus petits que les pieds de leur espèce, soit par leur nature, soit par le mauvais terrain, soit par quelque autre cause qui les a fait languir, ont d'ordinaire des graines trop petites, dont le germe est foible, délicat, dont l'amande n'est pas assez nourrissante. Si les porte-graines sont beaucoup plus grands, plus vigoureux que les pieds de leur espèce, on observe souvent que la nourriture trop abondante, ou le trop d'eau qu'ils ont eu, rend la maturité des graines plus tardive ; elles sont plus long-temps à sécher, plus sujettes à se gâter. Si le porte-graine a trop d'humidité, ou du terrain, ou de la pluie, ou des arrosemens, la graine souvent mûrit trop tard, est trop aqueuse, trop long-temps à sécher, ce qui la rend sujette à se moisir, & est cause qu'en séchant elle éprouve un retrait considérable, qui souvent offense ou brise le germe. Il faut que durant sa croissance jusqu'à sa maturité, le porte-graine n'ait pas trop souffert de la sécheresse, qu'il n'ait pas été rompu par les vents ou autres accidens, ni con-

fidérablement attaqué par les insectes, qu'il n'ait pas sur-tout été dépouillé de ses feuilles avant la formation des graines. Dans ces différentes circonstances on a des graines plutôt mûres, mais c'est au défaut de leur qualité; elles ne sont pas mûres, mais elles sont séchées vant d'être assez formées.

De la Récolte des Graines.

C'est un usage trop commun que d'attendre à faire la récolte des graines, qu'on n'ait pas d'autre ouvrage, ou qu'il fasse un assez mauvais temps pour qu'on ne puisse faire autre chose: il faut au contraire pour avoir de bonnes graines, mettre leur récolte dans le nombre des occupations essentielles, qu'il est plus important de faire quand le moment est venu, que beaucoup d'autres travaux du jardinage, puisque, sans bonnes graines, il n'y a pas de certitude de rendre les autres travaux profitables.

Tous les porte-graines ne fleurissent point le même jour, & leur maturité n'arrive pas précisément au même instant: il faut donc, quand le temps de la maturité est arrivé, visiter journellement ses porte-graines, pour profiter

du moment où les graines mûres commencent à se détacher. On laisse souvent tomber, perdre les premières graines mûres, quoiqu'il soit certain que ce sont d'ordinaire les mieux conditionnées quand on est dans le temps de la maturité, & que le pied est sain. Il est encore plus essentiel de veiller à la maturité des graines pour celles qu'on récolte en arrachant ou coupant la plante, parce que, si on attend le moment où le plus grand nombre des graines est sec, & où les enveloppes de ces graines s'ouvrent, on ne peut manquer d'en perdre une grande partie, & des meilleures, si on ne récolte pas les graines en place. Il seroit très-avantageux de récolter sur pied, parce qu'on ne prend que les bonnes graines; mais quand on fait des récoltes considérables, on ne peut les faire aux plantes sur pied.

Lors donc que l'on voit les premières graines des porte-graines mûres prêtes à se détacher, que le pied ou la tige & ses feuilles sèchent, il faut enlever les porte-graines avec précaution dans des toiles, & les porter dans un endroit où elles aient de l'air sans recevoir le soleil. Il vaut mieux sans

doute récolter par un temps sec, parce que les porte-graines & les graines sont plutôt séchées; mais le temps humide & la pluie même ne doivent pas empêcher de récolter, parce que si on diffère, comme la pluie fait enfler les graines, on est sûr que l'on en perdra beaucoup au premier jour de soleil, parce que les graines se séchant ne sont plus retenues, & que les enveloppes élargies par le renflement des graines lors de la pluie, s'ouvrant bientôt, laissent tomber ce qu'elles contiennent. La perte est très-grande s'il y a du vent dans cette journée, les graines les mieux conditionnées étant d'ordinaire mûres les premières, & se détachant plus aisément, parce qu'elles ont plus de grosseur & de poids.

Les graines qui sont enfermées dans une chair molle & qui n'ont pas une peau ou écorce dure, comme les Melons, Concombres, Citrouilles, Aubergines, &c. doivent être tirées de leur fruits lorsque ceux-ci sont en parfaite maturité, parce que, si on les laisse jusqu'à ce que le fruit s'ouvre, l'intérieur est souvent pourri & a gâté les graines. Les gens attentifs ont encore soin de choisir de préférence pour semer, les

graines qui étoient du côté où le fruit étoit frappé par le soleil, & laissent les graines du côté où le fruit touchoit la couche ou la terre, parce qu'ils pensent que ces dernières ont moins bien mûri.

Un soin dont aucun jardinier ne doit se dispenser en récoltant ses graines, & qu'il doit remplir avec la plus grande attention, c'est de ne pas récolter une seule espèce de graine sans y attacher le nom de cette espèce, avec l'année de sa récolte, le moment, ou du moins le jour même où il l'a récoltée, de manière qu'il ne puisse pas se détacher: il est imprudent de se fier sur cela à sa mémoire. Rien n'est plus commun que de voir des jardiniers semer par mépris une espèce pour une autre, ou une graine trop vieille, quand par négligence ou étourderie ils n'ont pas étiqueté chaque graine à l'instant de sa récolte: c'est encore un des cas dans lesquels, pour s'excuser, les jardiniers disent à leur maître que la graine a dégénéré.

De la Conservation des Graines.

Les porte-graines & les graines doivent être mis dans un endroit sec où il

y

y ait de l'air, mais de manière que le soleil ne donne pas dessus; il les dessécheroit trop ou trop vîte, la graine seroit trop retraite, & elle en souffriroit.

Il faut encore moins mettre ces porte-graines & graines dans des serres ou chambres fort humides, où les graines se moisiroient & fermenteroient, ce qui les rendroit incapables de germer, ou du moins de donner de beau & bon plant.

Lorsque les porte-graines sont rentrés à la serre ou autre endroit sec où il convient de les mettre achever de sécher, beaucoup de gens les y laissent jusqu'à l'hiver, & remettent à les éplucher dans les courts jours & les temps de pluie, gelée, neige, où on ne peut travailler hors la maison. On agit de même pour les graines récoltées à la main sur les porte-graines en place, en emportant plus ou moins des gousses & têtes des plantes, que l'on se contente de mettre dans des sacs ou boîtes, souvent sans les avoir fait sécher, & toujours sans les éplucher. Ce délai a de très-grands inconvéniens; il y a beaucoup de têtes de porte-graines & de gousses, qui contiennent de très-petits vers, des scarabées, des mites, &c.

qui continuent de vivre sur ces porte-graines, & au milieu des sacs & boîtes de graines que l'on a serrés. Ils y vivent même plus long-temps, étant à couvert des intempéries des saisons qui les auroient fait périr. En outre ils mangent & multiplient davantage, à proportion qu'ils sont plus chaudement renfermés, & à l'abri de leurs ennemis. Il ne faut donc pas s'étonner, si avec de mauvais usages généralement suivis, il y a tant de graines gâtées par les insectes qui ont mangé ou le germe ou l'amande, & quelquefois tous les deux, n'ayant laissé que l'enveloppe. Il faut donc, pour conserver les graines bonnes, les séparer des porte-graines, dès que ces porte-graines sont séchés. Quand les porte-graines sont bien secs, & que l'on voit que les graines s'en détachent ou tombent aux plus légères secousses, quand les gousses ou siliques s'ouvrent, & que la petite queue qui les y tient attachés, est séchée, on ne peut que perdre, en différant de ramasser les graines. Mais en même temps qu'on sépare les graines des porte-graines, après qu'on a vanné ce qui doit l'être, il faut monder ou éplucher ces

graines sur la table & à la main, sans quoi, on renfermeroit encore avec elles les insectes qui les détruiroient, & beaucoup d'autres graines de bonnes ou mauvaises herbes, qui obligent de perdre un temps considérable à nettoyer les semis de tout ce qui n'est pas de leur espèce, au risque, en les arrachant, d'arracher les semis, ou du moins d'éventer leurs racines. Il faut également vanner, éplucher, nettoyer les graines ramassées à la main, de manière que les graines ne soient mêlées avec aucune autre graine, ni autre matière différente.

Quelques personnes recommandent pour conserver plus long-temps les graines, & sur-tout les espèces faciles à s'éventer, se rancir, de les laisser dans leurs gousses ou siliques ou enveloppes : cela peut se faire pour de petites quantités ; mais, quand on en a beaucoup, on risqueroit d'en trouver une grande quantité deja mangée par les insectes qui ne peuvent manquer de se trouver cachés dans ces enveloppes, & de détruire beaucoup de graines, avant qu'on s'apperçoive de leur dégât : d'ailleurs, beaucoup de ces enveloppes sont longues à sécher,

ensuite elles attirent de nouveau & retiennent de l'humidité qui moisit les graines qu'elles renferment, & les fait fermenter. Cette pratique de laisser les graines dans leur enveloppe, ou dans les têtes des plantes, a beaucoup plus d'inconvéniens que d'avantages, & est encore une de celles qui n'a été vantée que parce qu'elle épargne de la peine.

Les graines bien nettes, bien sèches, doivent être enfermées dans des sacs de toile, ou dans des boîtes, ou même des gourdes, des pots de terre ou de grès; & ces sacs, boîtes ou pots bien fermés doivent être tenus dans des endroits secs & froids, sur-tout les sacs & boîtes; être un peu éloignés des murs humides, & hors de la portée des rats & souris. Il est à propos de secouer un peu les graines, une fois tous les mois, pour les airer, & voir s'il n'y a point d'insectes qui les mangent.

Quelques personnes conseillent, pour conserver les graines épluchées, de les mêler avec de la terre bien sèche, ou avec des cendres, ou avec divers mélanges âcres ou aromatiques. Cet expédient a plusieurs inconvéniens, entr'autres, d'attirer l'humidité,

& de faire germer, fermenter ou rancir les graines. Les occupations des jardiniers sont assez multipliées pour ne leur rien conseiller qui ne soit absolument nécessaire, ou très-avantageux.

On donne comme un moyen sûr de conserver long-temps les graines, sans qu'elles souffrent du froid & du chaud, du sec & de l'humide, sans qu'elles aient à craindre les insectes, les souris, de mettre les graines bien sèches, avec terre, cendre ou sablon très-sec, & par lit, ou sans aucune de ces matières, dans des bouteilles bien sèches que l'on bouche exactement, & qu'on met dans un lieu sec & frais, comme à quelques pieds dans terre ou dans du sable ; mais ce moyen même n'est pas bon, & je lui préfère les sacs de toile tapissés de papier double, parce qu'on ne peut, sans des soins particuliers, les priver tellement d'humidité qu'elles n'en rendent pas dans la bouteille, ce qui les fait gâter. D'ailleurs, ces soins doivent être réservés pour des graines rares, qu'on est obligé de conserver très long-temps; & il n'y a que très-peu de jardiniers qui puissent & doivent les prendre.

A quel âge les graines des plantes potagères ſont-elles meilleures à ſemer ?

On peut dire que la plupart des graines doivent être nouvelles, c'eſt-à-dire, de la dernière récolte, pour mieux réuſſir : il y en a pluſieurs qui ne lèvent pas la ſeconde année. Cependant il y a quelques exceptions, ſi l'on en croit le commun des jardiniers qui prétend que diverſes graines, telles que celles de melon, de chicorée, doivent avoir plus d'un an, & même pluſieurs années pour mieux lever, ou que leur produit ſoit de meilleure qualité. D'autres jardiniers qui ne croient pas ſi bonnement tout ce qu'on leur a dit, & qui ont pris la peine d'éprouver le produit des graines de différens âges, ont vu que les plus nouvelles ſont toujours les meilleures à employer. Il y a lieu de croire que l'opinion en faveur des graines qui ont pluſieurs années, vient des jardiniers particuliers, qui, pour s'excuſer de n'avoir pas ſemé, planté & cultivé, comme ils le devoient, quelque légume, diſent à leur maître qu'ils n'ont pas réuſſi, parce que leur graine étoit trop nouvelle; comme ils diſent, d'autres fois, qu'elle étoit trop ancienne.

Auſſi nous conſeillons de ſemer toujours la graine de la dernière récolte, dont le produit eſt très-beau & bon, quand les graines étoient bonnes, & que leur produit a été très-ſoigné.

Quelques jardiniers qui croient que les vieilles graines de melon donnent des pieds qui ſe mettent plutôt à fruit, & qui n'en ont pas, ſuppléent, ſelon eux, à la trop grande nouveauté ou jeuneſſe de leurs graines, en les portant dans leur poche de culotte, durant ſix ſemaines ou deux mois, avant de les ſemer; mais il eſt aiſé de juger qu'on peut avoir des graines bien sèches ſans ce moyen groſſier, & qui expoſe les graines à être gâtées par le froiſſement.

Juſqu'à quel âge les Graines ſont-elles encore bonnes à ſemer ?

Comme on n'a pas toujours la facilité de ſe procurer des graines nouvelles, & qu'il eſt important, en ſemant, d'être aſſuré que la graine lèvera, nous allons indiquer, d'après l'expérience la plus commune, juſqu'à quel âge des graines potagères peuvent être ſemées avec confiance qu'elles réuſſiront, ſi d'ailleurs elles ont été récoltées bonnes & n'ont point été gâtées.

La graine d'Anis bonne jusqu'à 3 ans.
de Basilic.....3
de Betterave.....2
de Blé de Turquie....2
de Bourrache.....2
de Bugloſe.....3
de Capucine.....3 à 4
de Cardon.....10
de Carotte.....2
de Céleri.....3 à 4
de Cerfeuil.....2
de Chirouis.....3
de Chicorée.....10 ans & plus.
de Chou.....10 ans & plus.
de Ciboule.....2
de Citrouille.....7 à 8
de Concombres.....7 à 8
de Coriandre.....2
de Corne-de-Cerf.....2 à 3
de Courge.....7 à 8
de Creſſon.....2
d'Epinard.....3
d'Eſtragon.....2 à 3
de Féve de Marais....2 à 3
de Haricot.....2
de Laitue.....3 à 4
de Mâche commune..7 à 8
de Mâche d'Italie.....4 à 5
de Melon.....7 à 8
de Navet.....2
d'Oignon.....2 à 4
d'Oſeille.....2 à 4
de Panais.....1
de Perſil.....4 à 5
de Pimprenelle.....3
de Porreau.....2 à 4

de Poirée.....8 à 10
de Pois.....2 à 4
de Poivre-Long.....10 & plus.
de Pourpier.....8 à 10
de Raves.....10 & plus.
de Radis.....10 & plus.
de Roquette.....2
de Salsifis d'Espagne..2
de Salsifis commun...1
de Sarriette.....4 à 5
de Sennevé ou Moutarde.....2

Voici quelques particularités sur les graines, que je n'assure pas, mais que je rapporte comme des opinions reçues chez beaucoup de jardiniers.

On croit que la graine des vieux pieds de cardons est meilleure que celle des jeunes pieds.

Que les graines des porte-graines qui ont passé l'hiver en pleine terre, est préférable à celle des pieds levés de graines semées dans la même année où se fait la récolte.

Que la graine de chicorée qui a plus de deux ans, est meilleure que celle qui est plus nouvelle.

Que la graine de laitue vaut mieux de la seconde année que de la première.

Que les graines d'oignon, de por-

reaux, d'oseille, qui sont restées dans les têtes, sont bonnes à semer deux années de plus, que quand elles en ont été tirées ou épluchées à la récolte.

Que la graine de carotte de deux ans, est moins sujette à monter que celle d'un an.

Ce qui a plus de certitude que les opinions qu'on vient de lire, c'est que les graines récoltées sur des plantes tenues en serre ou sous des châssis, est plus sujette à se trouver stérile, & à donner du plan délicat & facile à périr.

Quand on ne sait pas combien les graines ont d'années, comment peut-on, avant de faire ses semis, s'assurer qu'elles lèveront bien?

Nous avons dit que le seul moyen d'être assuré qu'on a de bonnes graines, c'est d'élever des porte-graines, de les récolter & conserver avec certaines précautions; mais il peut arriver que les étiquettes de leur âge soient détachées, confondues, ou perdues. D'ailleurs, il y a beaucoup de jardin où l'on ne peut ni ne veut pas élever de porte-graines; enfin, les marchands ne sont pas toujours assurés, malgré leur envie de bien servir

le public, que ceux qui leur ont vendu les graines, ne les ont pas trompés, en leur donnant de la graine trop vieille, ou mêlant la vieille avec la nouvelle. Y a-t-il quelque moyen certain de reconnoître si la graine qu'on s'apprête à semer, lèvera bien? On sent combien cela est important pour le jardinier, puisqu'il risque, si la graine ne lève pas, de manquer de ce légume; &, supposez qu'il eût le bonheur de se procurer de nouvelles graines meilleures, il ne pourra pas jouir ou faire jouir aussitôt de leur produit; d'ailleurs, il est rare que ce qui n'est pas semé en bon temps, c'est-à-dire, en temps convenable, fasse un aussi beau & aussi bon produit; & si ce sont des primeurs qu'il vouloit faire, il se trouve trompé. Il est donc essentiel pour le jardinier d'être sûr que sa semence lèvera promptement, & en assez grande quantité.

Lorsqu'on se propose de faire un semis de graine dont on ne connoît pas avec certitude la bonté, ou dont la réussite est importante, il y a un moyen facile & sûr de connoître l'état de cette graine, & la prudence exige qu'on l'em-

ploie quelques jours avant celui où l'on veut semer. On prend un certain nombre de cette graine, mais au hasard & au milieu du tas ; on la sème sur couches & sous cloche. Au bout de peu de jours, on voit, par la quantité qui en a germé, ce qu'on doit attendre du total, ou du reste de cette graine. Ce moyen est beaucoup plus sûr que le suivant.

On recommande de mettre la graine douteuse tremper dans l'eau durant quelques heures ; les graines dont l'amande est bonne, vont au fond, & les graines vides ou dont l'amande n'est pas bonne, surnagent : on enlève & on jette ce qui surnage, comme incapable de germer. La bonne graine est retirée de l'eau, séchée & réservée pour semer ; ce moyen est assez bon pour la plupart des graines. Cependant ceux qui ont tant vanté sa sûreté pour reconnoître les graines bonnes à lever de celles qui ne le sont pas, n'ont pas fait attention que ce moyen ne peut servir pour toutes les graines qui ont des aigrettes, telles que l'artichaud, le cardon, le salsifis, le scorsonère, &c. ou des membranes, comme la bonne-

dame, l'épinard, &c. à moins qu'on ne leur ôte ces aigrettes ou membranes qui les font surnager; ce qui demande beaucoup de temps; d'ailleurs, il y a tels degrés de sécheresse où beaucoup de bonnes graines n'iront pas au fond de l'eau; en outre, toutes les fois que des graines sont percées dans leur amande, ou en ont perdu une partie, elles surnagent, quoique la graine soit assez bonne à semer lorsque le germe & la partie la plus proche ne sont point endommagés. Enfin, ce dernier moyen très-incertain de connoître les graines saines, ne peut point montrer si la graine est en état de germer, ce qui est la seule chose essentielle à savoir, & comme le fait certainement connoître le premier moyen que je conseille.

Est-il certain que les semis réussissent mieux quand on a fait tremper les graines dans quelque eau ou liqueur, ou qu'on y a joint quelque poudre préparée ?

De tout temps, il y a eu des jardiniers qui ont cru qu'on peut avoir de plus beaux semis, de plus beaux plants, quand on a fait tremper la graine dans

certaines compoſitions ou liqueurs. On trouve de ces compoſitions indiquées & vantées dans les Maiſons Ruſtiques & livres de jardinage; &, dans tous les pays, il y a des gens qui font un ſecret de ces compoſitions, & en vendent à ceux qui ont la foibleſſe de les croire utiles, & la duperie d'en acheter. Il eſt bien prouvé, par une infinité d'expériences & d'eſſais faits avec ſoin, que toutes ces compoſitions en liqueurs n'ont pas de meilleur effet, ni d'autre effet que l'eau.

Si on fait tremper des graines dans de l'eau, & qu'on les y laiſſe un nombre d'heures proportionné à leur dureté, elles ſe renfleront, & pouſſeront leur germe plutôt qu'elles n'auroient fait dans une terre sèche ou médiocrement humide. Les graines ſe renfleront & germeront encore plutôt, quand on enfoncera le vaſe qui les contient dans une couche chaude.

Si, au lieu de mettre les graines dans l'eau, on les met dans quelque liqueur compoſée où il entre du ſel de nitre, du ſalpêtre, ou du ſel de cuiſine, ou des cendres, ou du ſel ammoniac, des fientes d'animaux, de l'eau-de-vie, du vin, des infuſions

ou décoctions de la plante dont on veut semer la graine, ou quelque autre chose que ce soit, ou plusieurs de ces choses ensemble, il ne leur arrivera que ce qui arrive avec l'eau pure, elles renfleront & germeront, mais pas plutôt; le semis ne réussira pas mieux, le plant ne sera ni plus avancé, ni plus beau, ni meilleur, que si elles avoient trempé dans de l'eau toute seule.

Toutes ces compositions, ces mélanges, ne sont vantés que par des gens qui sont intéressés à le faire, parce qu'ils vendent la liqueur ou composition, ou bien la manière de la faire, ou par des gens à qui ces vendeurs ont fait voir des semis de bonnes graines trempées dans leur liqueur, & des semis de mauvaise graine trempées dans l'eau seule; ces particuliers ne se sont pas apperçus qu'on leur a menti. En un mot, il est bien prouvé que tous les gens qui vantent les compositions où l'on fait tremper la graine pour avoir du plus beau plant, sont ou trompeurs ou trompés. Je le répète, on peut, sans frais, avancer de quelques jours la germination des graines, en les faisant tremper quelques heures dans l'eau qui les fait renfler & germer

plutôt que si on les sème dans la terre; toutes les compositions les plus chères & les plus vantées, ne font rien de plus que l'eau. Mais il y a de grands inconvéniens pour un jardinier à faire tremper les graines dans ces liqueurs; le premier, c'est que si la composition est trop âcre, trop vive, elle ronge & gâte la graine; pour éviter cela, il faudroit savoir quel degré d'âcreté, de salure chaque espèce de graine peut supporter sans être gâtée. Ces liqueurs ont encore un autre inconvénient, c'est que si on y laisse les graines quelques heures de plus qu'il ne faut, ce qui n'est pas aisé à connoître, les graines se gâtent; & si on est obligé de les retirer, sans pouvoir les mettre en terre dans le moment, elles sèchent & se gâtent. Enfin, il est difficile de semer également de la graine mouillée, & de ne pas offenser la graine. Ainsi on court plus de risques à faire tremper les graines potagères, qu'on n'en peut tirer d'avantages, même en réussissant. Il ne faut employer ce moyen d'avancer la germination, que pour essayer des graines, comme il est conseillé ci-dessus, page 60. Au reste, la pratique ordinaire des jardiniers de semer

sur du terreau humide, sur couche, sous cloches ou châssis, est préférable à tous ces artifices, parce qu'alors les graines ont de l'humidité pour renfler, & une chaleur douce qui les fait renfler & germer plus promptement. Elles germent & s'enracinent, sans risquer d'être séchées, ni d'avoir leur germe meurtri ou brisé.

Du Temps de semer.

Quoique l'on puisse dire, en général, qu'il y a un temps propre à semer les graines des légumes, qui est celui où ils peuvent s'élever sans art, c'est-à-dire, en pleine terre & en plein air, il est cependant certain que le temps de semer est un peu différent, suivant le temps où on veut vendre ou consommer les légumes, & sur-tout, suivant les moyens qu'on a de les élever. Ainsi on peut avancer que le temps où chaque graine se doit semer dépend d'un nombre de circonstances différentes. Un jardinier qui n'a pas une quantité de fumier & de terreau suffisante, qui n'a pas à sa disposition des châssis, des cloches, qui n'a pas une exposition chaude, un terrain sec, ne peut pas & ne doit pas

ſemer d'auſſi bonne heure que le jardinier des gens riches & le gros jardinier-maraîcher, qui ont une quantité ſuffiſante de châſſis, de cloches, de fumier, de litière à couches, de paillaſſons, un terrain & une expoſition qui s'échauffent aiſément, & le monde néceſſaire pour multiplier les ſoins. Le jardinier qui a tous ces avantages, & qui veut avoir des primeurs en tout genre de légumes, doit encore ſemer plus tôt.

Ce doit être une règle pour tout jardinier, de ſemer chaque légume le plus tôt poſſible, autant qu'il a de moyens pour élever ſes plants; & de ſemer à des temps différens avec des diſtances convenables à ſa conſommation, pour avoir les mêmes légumes auſſi long-temps qu'il eſt poſſible de les avoir bonnes. Mais ſi le jardinier qui vend, & le jardinier des gens riches qui ont toutes les facilités pour élever, doivent ſemer chaque légume le plus tôt poſſible, ſous châſſis, ſur couche, ſemer ſouvent le plus tôt & le plus tard qu'on peut pour récolter de bonne heure, pendant long-temps & très-tard : le jardinier des particuliers, & tous les petits jardiniers qui manquent

de ces facilités, ainſi que ceux qui cultivent des légumes en pleine campagne, doivent s'en tenir à ſemer dans le temps naturel à chaque légume, où il peut s'élever ſans art, ni ſecours extraordinaire. Ce temps n'eſt pas le même par-tout, ni tous les ans, parce qu'il dépend du climat ou pays, du terrain, de l'expoſition, de la température de l'air, des pluies ou ſéchereſſes précédentes ou actuelles; mais tous doivent être attentifs à faire leur ſemis, & repiqués le plutôt qu'il leur eſt permis par la ſaiſon, & quand ils ont lieu de croire que les temps contraires ne les détruiront pas. Ceux qui ſont diligens avec prudence, ſont toujours récompenſés par des ſuccès.

Il n'eſt pas néceſſaire ni même utile de ſemer ou planter dans une lune plutôt que dans une autre, & dans le décours de la lune plutôt que dans un autre quartier.

De vieux livres de jardinage recommandent ou conſeillent de ſemer dans la lune de tel mois, ou dans un tel quartier de cette lune : cela ſignifie ſeulement qu'il eſt d'uſage, ou qu'il eſt à propos de ſemer dans tel temps

de l'année. Et comme autrefois le peuple n'avoit point de calendrier ou almanach, le seul moyen sûr & commode de lui faire connoître dans quel temps il devoit faire une chose, étoit de lui indiquer sous quelle lune & dans quel quartier de cette lune il devoit s'en occuper. On trouve aussi des livres sur le labourage & le jardinage, qui indiquent le temps où il faut faire quelque ouvrage, en disant que ce sera après telle grande fête, comme la Chandeleur, Pâques, Pentecôte, ou telle fête de Saints connus, comme les Notre-Dames, S. Marc, S. Denis; on n'indique ces fêtes que comme des époques connues : mais ni la lune de tel mois, ni le décours de cette lune, ni telle fête grande ou petite, n'ont jamais contribué en rien à faire lever ou pousser des graines.

Je sais qu'il y a eu autrefois des gens assez imbécilles, & peut-être s'en trouve-t-il encore quelque part, qui ont cru que la lune de tel mois, ou le décours de telle lune, feroit réussir leurs semis & plants, parce qu'on leur a recommandé de semer un légume au décours de la lune de tel mois; encore une fois, on ne s'est servi de ces

indications que parce que c'étoit alors la seule manière de faire connoître à quelqu'un qui, ne pouvant pas lire, ne savoit ni dans quel mois il étoit, ni à quelle date du mois, autrement qu'en observant les renouvellemens des lunes & les quartiers de ces lunes. La facilité de ces indications des lunes & de leurs quartiers, pour être entendu des gens de campagne & du peuple qui, ou ne sait pas lire, ou n'a pas d'almanach, a fait que l'on a continué jusqu'à ce jour de se servir des mêmes indications pour leur faire connoître le temps où il faut faire tous les travaux de la terre, comme on leur indique dans les contrats & les baux, pour l'échéance des paiemens, Pâques, Noël, la S. Martin; au lieu de leur indiquer le 25 de décembre, le 11 Octobre & autres quantièmes du mois, dont ils ne savent pas l'arrivée aussi sûrement que celle des fêtes.

On dira peut-être qu'on a vu de bons jardiniers qui croyoient que des légumes semés dans tel quartier de telle lune, ou le jour de tel Saint, levoient mieux, ne montoient pas, poussoient bien, ne geloient pas l'hiver. L'habileté & la probité n'empê-

chent pas qu'on ne se trompe, & qu'on ne répète ce qu'on a entendu dire sans l'avoir éprouvé. Ces croyances ou opinions ne prouvent pas que les choses soient vraies. Dans tous les temps & les pays, il y a eu des gens crédules ou peureux, qui ont cru aux sorciers, aux revenans, aux diseurs de bonne aventure, & à cent sottises pareilles. Mais aujourd'hui, il n'y a plus que les imbécilles qui croient que les morts reviennent, que l'on peut leur dire l'avenir ou les ensorceler, que la lune agit sur les graines ou les récoltes de la terre; & il n'y a que des gens ignorans ou fripons, qui puissent dire que les morts, les revenans ou la lune, aient quelque pouvoir sur les hommes, les animaux, ni sur les arbres ou herbes.

Ainsi, quand un bon livre de jardinage ou un bon jardinier disent qu'il faut semer une graine dans la lune de mars, greffer un arbre au croissant ou à la monte de la lune de mai, ou autre chose indiquée de cette manière; il ne veut pas dire que la lune, le décours ou le croissant, feront lever la graine, & réussir la greffe mieux que ne feroit la lune d'avril ou le dé-

cours de février ; il veut indiquer ou apprendre que c'eſt vers le temps de l'année où vient la lune de mars qu'il eſt d'uſage & à propos de ſemer certaines graines, de faire tels travaux, mais il n'entend pas dire que cette lune les faſſe réuſſir. Si le livre ou le jardinier ajoute qu'il faut ſemer cette graine dans le décours de la lune de mars, c'eſt pour dire qu'il faut la ſemer en tel temps de ce mois; que, dans cette ſaiſon, il fait encore trop froid à la nouvelle lune, au croiſſant ou montant, & à la pleine lune, & que le décours étant le dernier quartier, il y a plus d'apparence qu'il fera bientôt moins froid, & que les ſemis & plants ne ſeront pas gelés.

S'il y a encore dans les provinces quelques gens entêtés, qui croient que la lune & ſes phaſes ont quelque puiſſance, qu'ils ne reſtent pas du nombre de ces pareſſeux d'eſprit & de corps, qui trouvent plus commode de croire des fables, que de voir par des eſſais ce qu'ils doivent penſer; que ces gens, dis-je, aillent chez les jardiniers-maraîchers des environs de Paris, & ils y verront que ces ouvriers vigilans, actifs & intelligens,

qui veulent avoir de bonne heure & long-temps chaque espèce de légume, sèment & repiquent un ou deux mois plus tôt & plus tard que les autres jardiniers, & que ne l'indiquent les livres de jardinage. Ils n'attendent & n'observent ni les lunes, ni les décours & autres quartiers de la lune; & ils ne s'en sont jamais mal trouvés. Il est vrai qu'ils sèment sur couches, sous cloches ou châssis, repiquent de même; ou sous des paillassons qu'ils lèvent quand il fait un temps doux. Par cette diligence & ces attentions, les gens prévoyans & actifs ont du plant magnifique à mettre en pleine terre au mois de mars, quand les gens moins diligens attendent le décours de la lune de mars pour semer.

Ce que je dis pour les semences s'applique également aux autres opérations: les jardiniers qui sont actifs taillent tout l'hiver, tandis que la gelée ou la neige empêchent de travailler à la terre ou aux couches, & tous leurs arbres se trouvent taillés avant le mois de mars, où les couches & semis leur donnent de l'occupation. Sans ces jardiniers actifs & diligens, qui sèment beaucoup plus tôt que les autres,

autres, on n'auroit pas de primeurs; ſans eux, on n'auroit pas les mêmes légumes fort long-temps après leur ſaiſon ordinaire.

Puiſqu'il eſt certain que l'on n'a indiqué le temps des différens travaux du jardinage, du labourage, par les lunes & par leurs quartiers, que parce que les changemens de lune & de quartier étoient le ſeul moyen de faire connoître les différens temps de l'année & des travaux aux gens de la campagne; puiſque l'expérience des jardiniers des grandes villes nous montre que c'eſt foibleſſe ou pareſſe de ſe conformer aux lunes & à leurs quartiers pour faire les différens travaux du jardinage; que les ſemis de bonne graine, bien faits dans des terres convenables, réuſſiſſent ſans qu'on ait obſervé ni lune ni quartier; que le dernier garçon jardinier qui eſt chez un bon maître, pas trop vieux, ne croit plus que de ſemer dans telle lune ou tel quartier fait pommer, durer, ou empêche de monter des légumes; puiſqu'il eſt connu de tout le monde, qu'une lune eſt tantôt froide, tantôt chaude, tantôt humide, tantôt sèche, & qu'on n'eſt pas aſſuré d'avoir un temps plutôt qu'un

autre dans les différens quartiers ; puiſque les maîtres ne croient plus les jardiniers qui s'excuſent de ne pas avoir un légume, parce qu'ils ne l'ont pu ſemer ; enfin, puiſqu'il n'y a point de jardinier qui ne ſache lire, qui n'ait un almanach, & qui ne ſache dans quel mois il eſt, & à quel jour du mois, nous mettrons l'annonce des travaux du jardinage ſous les noms des mois, nous déſignerons les temps des mois par les diviſions communes du mois.

Les gens raiſonnables ſentiront bien que s'il fait un temps contraire, par exemple, s'il y a gelée dans le temps où l'on lira, ſemez telle graine, il faudra ou ſemer ſur couche, ſous châſſis, cloche ou paillaſſons, ou bien il faudra attendre que la gelée ſoit ceſſée ; s'il y a ſéchereſſe, il faudra ou arroſer auparavant la terre, ou attendre la première pluie. (*Voyez* Almanach du Jardinier, ou Travaux du jardinage dans chaque mois.)

Inconvéniens de répandre trop de graine dans un eſpace, ou, comme l'on dit, de ſemer trop dru.

Une des précautions qu'il eſt le plus important d'avoir en ſemant, c'eſt de

ne pas répandre trop de graine ; cependant rien n'eſt plus commun que des ſemis ou plants trop ſerrés. Dès que le plant eſt levé, ou à meſure qu'il croît, il ſe preſſe, s'étouffe, s'étiole, & on n'a point de plant ; ou bien on en a un mauvais, ou ſeulement une très-petite quantité de pieds qui, ayant eu un peu plus de force, ou étant ſur les côtés, percent au deſſus des autres. Les petits périſſent plus tôt, & ſouvent les grands ne profitent pas beaucoup, parce que leurs racines ſont gênées, & mêlées avec celles des petits. En ne ſemant pas trop ſerré, on a un plant beau & bon, le double de la quantité qu'en a celui qui sème trop dru ; auſſi le proverbe dit : Qui sème dru recueille clair, & qui sème clair recueille dru.

Il eſt vrai qu'on peut éclaircir le plant trop ſerré, en en arrachant une partie ; mais cela ne ſe peut faire ſans éventer, ſoulever, déraciner celui qui reſte : ainſi, pour avoir mal fait en ſemant, on perd de la graine, on perd du temps à éclaircir, on a du plant retardé pour l'accroiſſement, moins fort, plus ou moins déraciné.

Des jardiniers qui connoiſſent ces inconvéniens continuent cependant de

ſemer trop dru, ou trop preſſé, ſous prétexte que, leur graine pouvant être mauvaiſe, ils comptent que le plant ſera auſſi clair qu'il le faut, les mauvaiſes graines ne germant point. Voilà encore une preuve de la néceſſité où ſont ceux qui sèment beaucoup, d'élever des porte-graines, pour avoir toujours de bonnes graines; mais les perſonnes qui ne peuvent pas s'aſſurer ainſi de bonnes graines, peuvent du moins reconnoître celle qui eſt bonne à ſemer, par l'eſſai des graines, conſeillé page 58 & ſuiv.

Combien doit-on enterrer les Semis.

Pour ſemer avec ſuccès, il faut, outre la préparation du terrain, que les graines ſoient parfaitement mûres, qu'elles ſoient ſemées clair pour que le plant ne s'effile & ne s'étiole pas, & qu'elles ſoient enterrées à une profondeur convenable. Les trois premières règles ont été expliquées. Je viens à la quatrième.

Il eſt d'expérience que des mêmes graines enterrées à diverſes profondeurs, les unes ne germent pas; d'autres germent, mais la plantule périt ſans pouvoir ſortir de terre; d'autres germent, & la plante ſort de terre,

mais le plant se fortifie lentement & difficilement ; d'autres germent difficilement ; d'autres enfin germent promptement, & donnent du plant vigoureux : ce sont les moins enterrées. Il est donc certain que la promptitude de la germination des graines, & le progrès du jeune plant qui en provient, dépendent du peu de profondeur à laquelle on a semé.

Ainsi les plus grosses semences, comme Fèves de marais, Châtaignes, Amandes, &c. ne doivent pas être couvertes de plus de deux pouces de terre (un pouce ou un pouce & demi est suffisant ;) d'abord, parce que la plante étant obligée d'acquérir la force & la longueur nécessaires pour percer une plus grande épaisseur de terre, sa sortie seroit beaucoup retardée ; en second lieu, parce que le plant dont le tronc seroit trop enterré demeureroit foible.

Les autres graines s'enterrent à une profondeur proportionnée à leur grosseur. En ne les couvrant point trop, on emploie moins de graine, parce qu'elle lève toute, & le plant est plus vigoureux, sauf à rechausser celui qui en a besoin, comme il sera marqué à l'article de chaque plante.

Mais si on les enterre très-peu, elles sont exposées à manquer de l'humidité nécessaire à leur germination. En les couvrant de terreau (ou même de sable fin dans les terrains forts & sujets à être criblés par les vers,) on préserve la terre du desséchement; la plantule naissante est défendue des rayons meurtriers du soleil, elle jouit de l'air, & s'ouvre aisément un passage au travers de ces matières meubles & légères.

Lorsque j'ai dit que les graines doivent être semées à une profondeur proportionnée à leur grosseur, j'ai cru inutile d'ajouter, & à la qualité du terrain, parce que personne n'ignore que dans une terre sèche & légère il faut les enterrer davantage que dans une terre humide & compacte.

Si l'on sème sur couches, il faut que les couches soient chargées de terre. Dans le terreau pur, le plant fait des racines trop foibles pour pouvoir se soutenir ensuite en pleine terre.

Pour les graines fort menues, & surtout celles qui sont dures & lentes à germer, comme celles de fraisier, d'Héliotrope, &c. il faut dresser, unir & ameublir la terre (en pots ou autrement, suivant l'étendue du semis ;) lui

donner une mouillure très-abondante, y répandre auſſitôt les graines ; tamiſer par deſſus un peu de pouſſière ou de terreau fin, qui à peine couvre & cache les graines ; jeter ſur le tout un paillaſſon, de la paille, ou mieux de la mouſſe (une épaiſſeur de deux ou trois doigts) ; au travers de cette couverture, & ſans la retirer, donner de petits arroſemens, aſſez fréquens pour entretenir l'humidité. Lorſque le plant commence à paroître, on retire les couvertures, mais on l'abrite contre le ſoleil, & on le mouille ſouvent juſqu'à ce que toute la graine ſoit levée. Cette pratique eſt très-bonne pour toutes les graines fines. Il y en a même, telles que celles de Saule, de Bouleau, d'Aune, de Peuplier, ſur leſquelles il ne faut point tamiſer de pouſſière ; elles veulent demeurer nues ſur la terre.

Précautions en ſemant.

Aux règles & conſeils donnés ci-deſſus, à l'article *des Semis*, depuis la page 74, nous croyons devoir ajouter les avis ſuivans.

Dans le moment où l'on sème, il faut être aſſuré ſi c'eſt ſur couche,

qu'elle n'eſt pas trop chaude, & qu'elle ne le deviendra pas au point de brûler la graine ou le plant ; ſi c'eſt ſur terre de jardin, que la terre a été fumée, labourée, ameublie, terreautée ; ſi c'eſt en plaine campagne, que la terre a été fumée & labourée : il faut que les graines, ſur-tout quand elles ſont petites, comme le ſont la plupart, ne ſoient pas aſſez mouillées pour tenir les unes aux autres, ou aux doigts, parce qu'alors on sème très-inégalement & par tas.

On a conſeillé de mêler de la terre sèche & fine avec les graines qui ſont très-petites, pour pouvoir les répandre plus également. Ce n'eſt guere que pour ſemer à la volée que cet expédient peut être utile ; mais il demande des attentions & du temps, pour que les graines ſoient bien mêlées avec la terre ; & cela n'eſt pas néceſſaire pour ſemer ſur couche : on ſemera auſſi également qu'on voudra, en y portant attention.

Il vaut beaucoup mieux ſemer à plat que dans des rigoles. Quand on sème en rigoles, comme elles ont preſque toujours des talus qui font que la graine tombe au fond, & ſe trouve l'une ſur l'autre, les racines s'entrelacent, ſe

gênent; les tiges se touchent, s'élèvent sur le même point: ce qui fait que quand on lève ce plant, on ne peut le séparer sans déchirer les racines, offenser les tiges, & par conséquent on gâte beaucoup de plants, & le reste réussit mal. Pour prévenir ces inconvéniens, il est à propos de se servir, pour faire les rayons sur la couche, de deux doigts, ou d'un bout de latte, qui enlèvent la terre de la largeur d'un ou deux pouces, ce qui fait le fond du rayon égal ou plat. Par ce moyen, les graines qu'on répand ne retombent pas l'une sur l'autre; & quand on sème un peu clair, comme il est toujours à propos, le plant lève facilement, a ses racines libres, & assez éloignées pour profiter, être nettoyé, & être enlevé sans le blesser, lorsqu'on veut le repiquer. Etant ainsi suffisamment éloigné, on peut le laisser prendre un peu plus de force avant de le repiquer, ce qui contribue à sa réussite.

On a vu ci-devant qu'il ne faut pas que la graine soit trop enterrée; ainsi les rigoles ou sillons que nous conseillons, ne doivent pas avoir plus d'un demi-pouce de profondeur. Il ne faut mettre de terre sur les graines que

ce qui en eſt beſoin pour que la graine ne sèche point, ne ſoit pas emportée par le vent, ou jetée au loin par les fortes pluies. Ainſi, après la ſemence répandue, on prendra du terreau ſec, dans les deux mains rapprochées, & on le poudrera auſſi également qu'on le pourra ſur la ſemence; enſuite ou promènera le dos de la main ſur la couche, en appuyant légérement la terre, pour qu'elle s'uniſſe & qu'il n'y reſte pas de grands vuides, qui laiſſent pénétrer l'air, le vent; ce qui empêche que la graine ne s'humecte, ne renfle; ou, ſi elle germe, l'air, le vent occaſionnent ſon deſſéchement.

Quand on sème ſur couche, on peut le faire, ſoit qu'il faſſe très-ſec ou très-humide, parce que le terreau reſte toujours meuble, malgré ſon humidité; & quand il fait très-ſec, il eſt facile de l'humecter par les arroſemens. Mais ſi l'on veut ſemer ſur terre non terreautée, on ne doit pas le faire quand la terre eſt très-humide, parce que le paſſage ſeul du rateau que l'on promène pour recouvrir la graine de terre, ramaſſe les graines par tas ou places, & les renferme dans des mottes qu'il forme.

Soins des Semis.

Les soins principaux que demandent les semis, sont d'entretenir les couches suffisamment chaudes, par les moyens indiqués ci-devant.

De conserver la chaleur & de la réfléchir sur les semis, en les couvrant de châssis, cloches, paillassons; de les entretenir suffisamment humides, par les arrosemens faits comme on le conseille ci-après; de les faire jouir du soleil, quand il n'est pas brûlant; de leur donner assez d'air pour que la chaleur & l'humidité ne les étouffent ou cuisent pas, ce qui se fait en ôtant les paillassons, & levant plus ou moins les châssis ou cloches, aux heures du jour où il fait plus doux; de les préserver du froid, & du frais des nuits, en fermant les châssis, baissant les cloches, & les recouvrant de litière ou de paillassons; de les garantir des animaux qui les détruisent, mangent ou culbutent, comme taupes, mulots, courtilières, gros vers, (voyez page 86); de les nettoyer des herbes qui y croissent, ce qui se doit faire dès qu'elles peuvent être saisies, parce qu'on les enlève alors facilement, sans

arracher les graines ou le plant. Voyez l'article *des couches*, pages 27 *& suiv.*

Les semis en plaine terre doivent être abrités avec des paillassons, lorsqu'il fait encore froid, non-seulement les nuits, mais même le jour, jusqu'en mai, lorsqu'il vient des pluies froides, des neiges, grêles, grefils, & lors des violentes pluies qui battent la terre quand elle est unie, ou la dérangent & enlèvent les graines, ou déracinent le plant levé, lorsque la terre est meuble. Il suffit qu'une pluie froide, un grefil, un vent de nord ou nord-est, même sec, frappe des graines en lait ou des plants tendres, pour les faire périr, ou du moins pour les retraire au point qu'ils ne profitent pas de long-temps, & il est rare qu'ils réussissent dans la suite.

Dans ces mêmes temps où les graines sont en lait ou germées, ou forment un plant très-délicat, il y a des jours où le soleil est assez chaud pour les brûler ou sécher, soit au point de les faire périr, soit de manière à arrêter leur végétation, & leur nuire pour la suite. Il faut encore, dans ces cas, que les graines & plants, connus pour être sensibles ou délicats, soient couverts de

paillaſſons, du moins entre dix heures & une heure.

Les ſemis doivent être arroſés avec précaution, ſelon leur âge, l'état de la couche & la température de l'air ; il faut entretenir l'humidité du terreau, ſur-tout dans le temps où la graine n'eſt pas germée, & lorſqu'elle eſt très-petite ; mais il faut auſſi éviter de verſer aſſez d'eau pour refroidir la couche, & macérer la graine ou le jeune plant, ſur-tout s'ils ſont couverts de châſſis. On ne doit ſe ſervir pour ces arroſemens que d'un arroſoir à pomme d'une groſſeur médiocre, dont les trous ſeront très-fins, parce que l'eau qui tombe avec trop de force ou qui forme une mare ſur la couche, déplace les graines, déracine le plant ou le couche, briſe les tiges & dérange le terreau. Voyez l'article *des Arroſemens*.

Les ſemis en plaine campagne ne ſont pas ſuſceptibles d'autant de ſoins & d'attentions que ceux de couches ou de pleine terre dans les jardins ; mais il ne faut pas négliger de les nettoyer des pierres les plus groſſes, des mauvaiſes herbes, & de les défendre des taupes & mulots le plus qu'il eſt poſſible. Voyez ci-après.

Des Animaux malfaisans.

Rien n'est plus commun que de voir des semis & des plants ravagés, ou même détruits par les petits animaux qui sont attirés dans les couches par la facilité de s'y cacher, d'y vivre, & par la chaleur. Le soin de défendre les couches de ces animaux, est donc un des principaux que le jardinier doit prendre ; mais pour y réussir il ne faut pas qu'il attende que ses graines soient semées & ses plants levés, car alors le nombre de ses ennemis seroit tellement augmenté, qu'il ne lui seroit pas possible de les détruire ou éloigner avant qu'ils eussent fait de grands dégâts. Il doit toute l'année leur tendre des pièges & leur mettre des appâts ; il doit les chercher avec soin lorsqu'il remue les litières, qu'il fait ses couches, qu'il met des réchaufs, & sur-tout quand il défait ses vieilles couches, & prépare ou emploie du terreau.

Les animaux les plus malfaisans dans les couches sont les rats, les mulots, les taupes, les courtilières, les vers qui doivent donner plusieurs espèces de scarabées. On emploiera les pièges &

les appâts empoisonnés pour se défaire des rats, mulots, taupes; mais il faut avoir attention de changer de temps en temps ces pièges & ces appâts, pour y revenir après que les animaux qui en auront vu prendre d'autres aux pièges, ou qui auront été incommodés de ces appâts, les auront oubliés. La prudence demande que l'on mette des appâts qui ne soient pas mortels aux animaux domestiques ni aux hommes, supposé que quelques légumes ou fruits en retinssent de petites parties : il me semble que la composition appelée *tophœnix*, & qui se vend chez Fournier, épicier, rue S. Antoine, est bonne, & on la dit sans danger.

Quant aux courtilières & aux vers de scarabées c'est principalement en préparant & employant le terreau, & en fouillant la terre sous les anciennes couches, qu'on peut les trouver. Les cloches renversées, ou mieux encore de grands bocaux de verre enfoncés dans les couches de manière que leur bord n'excède pas le terreau, & à moitié remplis d'eau, sont un des meilleurs moyens de prendre les courtilières, mulots, souris, qui y tombent en se promenant sur les couches.

Plants repiqués & mis en place.

Le plant qu'on lève sur les couches ou ailleurs, & qu'on repique ou sur couche ou en terre, ainsi que le plant qu'on met en place, demandent pour réussir plus tôt & plus sûrement, d'être traités avec les précautions suivantes.

Il faut, autant que cela se peut, s'arranger avec les autres travaux & le temps, choisir pour faire les repiqués & mettre le plant en place, un jour où le ciel est couvert, où le vent annonce la pluie, ou bien le lendemain des pluies.

On doit lever avec douceur son plant au moyen d'un déplantoir, & ne jamais l'arracher en en prenant une poignée & tirant le tout ensemble. Cette violence faite à du plant aussi tendre, meurtrit les feuilles, les tiges, déchire les racines; ce qui ne peut manquer de faire périr beaucoup de plant, de retarder la reprise & l'accroissement.

On repiquera ou plantera ce plant aussitôt qu'il sera tiré de terre, & pour cela on aura attention de n'en arracher que ce qu'on pourra planter dans l'espace d'une ou deux heures, parce que, plus il reste d'heures déplanté, plus il souffre; & il a d'autant plus de peine à

reprendre, que les feuilles ont été plus fanées & les racines plus séchées : il faut auſſi, par cette raiſon, l'arroſer & l'abriter le plutôt qu'on peut, ſans attendre qu'on ait planté tout.

La manière de planter la plus commune, en faiſant uſage du plantoir pour faire un trou rond terminé en pointe, & appuyant la terre avec le bout du plantoir, eſt la plus prompte, mais n'eſt pas la plus sûre pour une prompte repriſe. D'abord, le trou du plantoir étant ſouvent plus profond que la racine n'eſt longue, & n'étant pas rempli, ce vide laiſſe l'extrémité des racines ſuſpendue ſans toucher à la terre, par conſéquent inutile, & elles ſe sèchent ou pourriſſent : ſouvent auſſi, quand on vient à arroſer, le plant deſcend avec la terre plus profondément qu'il ne doit être. Lorſqu'on repouſſe la terre contre la racine pour l'enterrer, le chevelu des racines ſe collant contre le pied, il y en a peu qui ſe trouve aſſez étendu ou écarté comme la nature le diſpoſe ; il faut alors que la plante repouſſe d'autres racines, ce qui retarde l'accroiſſement de la plante.

Une pratique beaucoup meilleure

pour favoriſer la repriſe des plants, c'eſt de ſe ſervir d'un déplantoir ; de ne lever la terre que de la profondeur de la racine ou à peu près ; de préſenter le plant en place avec la main gauche, & à bonne hauteur, c'eſt-à-dire de manière que le collet, ou la partie qui ſépare la tige de la racine, ſoit au niveau de la ſurface de la terre ; enfin, de ſe ſervir de la main droite pour étendre, épater les racines, les recouvrir de terre meuble, & appuyer légérement la terre avec le dos de la main tout autour de la plante, de façon qu'il ne reſte point d'endroit où la terre ne ſoit un peu preſſée contre la racine. Par cette pratique, la racine & le chevelu ſe trouvant en terre à peu près avec la même direction, la même profondeur, & dans différentes couches de terre comme auparavant, recommencent auſſitôt leurs fonctions, la végétation n'eſt point retardée, le moindre arroſement ſuffit ; &, comme le plant n'a pas langui à la repriſe, il parvient plus tôt & plus beau à l'état ou à l'âge auquel on en fait uſage.

Quand on fait un repiqué ou un plant qui doit durer pluſieurs heures, ſur-tout dans un temps ſec, chaud ou

au soleil, il ne faut pas attendre pour l'arroser qu'on ait fini l'ouvrage ; on doit l'arroser à mesure, oudu moins dès qu'il y a de quoi employer un voyage d'eau ; en arrosant le plant dont la feuille n'a pas de soutien & touche à terre, il faut éviter que l'eau ne tombe dessus avec force, & ne le colle à la terre.

Ces diverses attentions, qui paroissent minutieuses, alongent un peu le travail, mais toute pratique qui assure la réussite de l'ouvrage, est préférable à celle qui, étant moins longue, occasionne des pertes. Ne vaut-il pas mieux mettre deux heures à planter cent pieds d'un légume, qui seront repris le lendemain, que d'en planter en une heure deux cents, qui seront sept à huit jours à reprendre, & dont cet état de langueur retardera certainement l'accroissement, & empêchera la bonne qualité comme la beauté ?

Lorsque la quantité du repiqué & du plant ne sont pas très-considérables, on doit les abriter deux à trois jours, quand il y a un soleil ardent ou une grande sécheresse. Cela est fort facile dans bien des cas, non-seulement pour ce qu'on a planté sur couche en

employant des paillaſſons, mais même pour le plant en pleine terre dans les jardins, par le moyen de paillaſſons ou de petits pots à baſilic, ou autres pots qu'on renverſe ſur le plant durant la grande ardeur du ſoleil ſeulement : il eſt rare qu'on prenne cette peine ; mais, ſi on veut en faire l'eſſai ſur une moitié de planche, on verra, par la différence d'accroiſſement du plant couvert & du plant qui n'aura pas été couvert, que cette peine eſt très-profitable.

De l'Arroſement.

La plupart des plantes potagères ne croiſſent auſſi promptement & ne ſont auſſi belles que nous les demandons, que quand le terreau & la terre où elles ſe trouvent ſont entretenus dans un degré d'humidité convenable, & ſans une interruption trop longue. Mais ce degré convenable ne peut s'apprendre que par la pratique, parce qu'il eſt différent ſuivant les ſaiſons, l'expoſition, le terrain, la nature & l'âge de chaque plante. Il n'eſt pas poſſible d'indiquer ici tant de variétés ; on peut dire ſeulement en général, que la terre ou le terreau des ſemis doivent être

tenus très-humides jusqu'à ce qu'ils soient levés ; qu'alors il faut moins d'humidité : si elle est considérable, l'accroissement pourra être prompt, mais le moindre froid, un rayon de soleil un peu chaud, une sécheresse momentanée feront fondre la plante. Supposé que le semis ait été préservé de ces accidens jusqu'au temps où on le levera : pour repiquer ou planter ; les racines, les tiges, les feuilles de ces plantes trop nourries d'eau se casseront, se meurtriront, & le plant sera en mauvais état ; ce qui ne perira pas aussitôt, aura de la peine à reprendre en pleine terre ; au lieu qu'un semis qui aura été moins arrosé depuis qu'il est levé, aura des racines, des feuilles & des tiges plus fermes, moins délicates, souffrira sans périr un peu de froid, de soleil, de sécheresse, & le plant qu'on repiquera reprendra plus aisément, sera plus vivace.

Pour arroser les semis, principalement les semis sur couches, ainsi que les plants qui étant nouvellement germés, & commençant à sortir de terre, ne sont pas encore enracinés, il faut employer un arrosoir à pomme dont les trous soient très-fins, parce qu'une pluie

trop forte éparpille le terreau, découvre des graines, & enterre trop les autres, elle couche & mêle le jeune plant, le couvre de terreau, ce qui eſt également préjudiciable. Quand ce ſont des graines précieuſes qui ne ſont pas encore levées, on peut encore prévenir le dégât des arroſemens, en étendant auparavant un peu de paille longue, ou de mouſſe qu'on enlève après l'arroſement.

Les plantes repiquées ou plantées en pleine terre, doivent être arroſées aſſez ſouvent pour que la terre qui environne le pied ſoit médiocrement humide, juſqu'à la repriſe. Il vaut mieux en donner peu à-la-fois & plus ſouvent, afin que le chevelu délicat qui ſe forme pour la repriſe, pénètre facilement la terre; mais, en faiſant ces arroſemens ſur des plants foibles & délicats, il ne faudroit pas employer les arroſoirs ſoit à bec large, ſoit à pomme, qui, débitant beaucoup d'eau avec force, appliquent la plante ſur la terre & l'y collent, ou même la recouvrent de terre qui empêche qu'elle ne ſe relève, ou la pourrit. Il faut, pour tous les plants délicats & peu éloignés, des arroſoirs à pomme dont les trous ſoient très-fins

& un peu éloignés. Quand aux plants éloignés, comme choux-fleurs, cardons, &c. on se servira de l'arroſoir à bec, qu'on lèvera doucement, afin que le jet d'eau n'enlève pas la terre du tour des racines, & ne faſſe pas au pied un trou par lequel la racine se dessèche. Il y a un très-bon expédient pour prévenir ces inconvéniens; c'eſt de mettre à chaque pied une poignée de débris de couche, qui, outre l'avantage d'empêcher que l'eau des forts arroſemens n'enlève la terre, préſerve la terre de se sécher auſſi vîte & de se fendre, ainſi que les racines d'être frappées par le soleil.

Il eſt aiſé de juger quand les plantes ont beſoin d'être arroſées, parce que leurs feuilles ſont moins vertes, moins fermes, moins ſoutenues, & l'extrémité des tiges moins droite; on peut prévoir même qu'elles auront bientôt beſoin d'eau, ſi, en grattant la première ſurface de la terre ou en la ſondant plus profondément, on trouve la couche de terre où ſont les racines près de devenir sèche; mais il eſt plus avantageux pour les légumes de n'être arroſées que peu de temps avant d'en avoir beſoin, parce qu'ils auront alors plus de

qualité. Cependant, comme les ſuites de l'oubli ſeroient préjudiciables, & que, ſoit pour la vente, ſoit pour le coup-d'œil, on préfère les beaux légumes aux bons ; il eſt à propos d'arroſer plus ſouvent de manière que la terre ſoit preſque toujours humide, de couleur brune, ſe caſſant aiſément en petites parties. Il ne faut pas mouiller la terre au point qu'après une heure d'arroſement elle rende l'eau ſi on la ſerre dans la main, ou qu'elle ſe mette en boue ni en mottes graſſes comme la glaiſe ; cela s'appelle noyer la plante : le chevelu, & ſouvent la racine s'amolliſſent & pourriſſent.

Il y a des légumes qui ont beſoin d'arroſemens quand ils ſont à un certain âge, plus que dans tout autre, pour donner leur produit, comme les choux-fleurs, les laitues, les choux pour pommer, mais qui, parvenus à un certain accroiſſement, ne doivent plus être arroſés, parce qu'ils monteroient ; mais c'eſt dans la culture de chaque plante qu'il faut s'inſtruire de ce qui lui eſt particulier.

Il n'eſt pas égal de faire les arroſemens dans un temps du jour ou dans un autre ; on doit choiſir un temps où la

la plante retire plus d'avantage de l'eau, & pour cela il faut qu'elle ne lui ſoit pas enlevée par le ſoleil auſſitôt qu'elle eſt verſée, & que le froid ne ſurvienne pas tandis qu'elle eſt encore mouillée, parce qu'alors l'arroſement retarde ſon accroiſſement, & peut même la faire geler; c'eſt à quoi beaucoup de jardiniers ne font point aſſez d'attention.

Depuis le mois d'octobre juſqu'au mois de mai, où les nuits ſont froides & ſujettes à la gelée, il ne faut arroſer qu'entre dix heures du matin & deux heures du ſoir, encore faut-il donner peu d'eau à la fois, afin que les plantes & le deſſus de la terre ſoient eſſuyés avant la nuit où il peut geler.

Depuis le mois de mai juſqu'en ſeptembre, mais ſur-tout en juin, juillet & août, arroſez le ſoir, & abondamment, afin que l'eau pénètre juſqu'aux racines, qu'elle ne ſoit pas enlevée par le ſoleil auſſitôt que verſée, ni la terre ſéchée trop vîte & fendue, ce qui durcit la terre, évente les racines, & les caſſe.

TRAVAUX
DU
JARDINIER
D'UN GRAND POTAGER,

DISTRIBUÉS dans les mois où ils doivent se faire, pour avoir beaucoup de Légumes de la meilleure qualité, le plus tôt & le plus long-temps possible.

JANVIER.

LE plus souvent ce mois est si froid qu'on ne peut rien mettre à l'air; on ne fera pour lors que soigner & garantir du froid les couches de décembre, réchauffer ces mêmes couches, porter des fumiers.

Mais dès la mi-janvier, il y a des jours moins froids, dont il est important de profiter pour finir les labours d'hiver.

Labourer les planches destinées à être semées en oignons en février.

Faire de nouvelles couches pour les melons & primeurs.

Faire des couches à champignons, pour donner de mars en juin.

Transplanter ou repiquer les melons, concombres, &c. levés en décembre.

Planter asperges sur couches, pour cueillir en mars.

Planter persil & oseille sur la couche à carottes.

Semer sur couche, sous châssis & paillassons,

Cardons de Tours pour mai.

Carotte jaune & courte, pour mars & avril.

Céleri pour juin.

Cerfeuil, pour mars & avril.

Chicorée frisée, pour juin.

Chicorée sauvage, pour mars ou avril.

Concombres hâtifs blancs & jaunes, pour mai & juin.

Cresson alenois.

Cresson frisé.

Chou brocoli hâtif.

Choufleur tendre,
Chou de Bonneuil,
Petit chou frisé hâtif,
Petit chou-pomme,
Chou hâtif d'Angleterre,
} pour mai & juin.

Fève à chassis.

Fève julienne, pour juin.
Fraisier des mois, pour août, jusqu'à novembre.
Laitue à couper en janvier & février.
Laitue grosse Allemande.
Laitue cocasse.
Laitue grosse crêpe.
Laitue Dauphine.
Laitue gote.
Laitue Perpignane.
royale.
sanguine.
Versailles.
Melon cantaloup hâtif, pour mai & juin.
Melon du Cap, pour mai & juin.
Melongène.
Pois Michaux, pour avril & mai.
Pois Suisse, pour mai.
Pourpier vert.
Radis blanc & rouge, pour mars.
Raves roses & blanches, pour mars.

FÉVRIER.

Si des gelées fortes & continues, durant le mois de janvier, ont empêché les travaux de ce premier mois, il faut se hâter de faire ce qui ne

l'a pas été en janvier ; mais si on a pu travailler dix jours seulement, on est en état de s'occuper, en février, des travaux de ce second mois, qui sont de continuer à réchauffer les anciennes couches ; continuer de faire de nouvelles couches ; faire des couches demi-sourdes, pour placer vers le 15 les pois semés en novembre.

Mettre sur couche des asperges, des fournitures de salade.

Transplanter ou repiquer les jeunes semis & plants.

Faire le second labour pour semer haricots.

Repiquer, pour porte-graines, des oignons, carottes, betteraves, & autres qui ont été l'hiver en serre ou cave.

Semer les mêmes graines qu'en janvier.

Semer sur couche, sous châssis,

Basilic.

Concombre.

Laitue à couper, Romaine, mousseronne, brune, grosse blonde, } pour février & mars.

Chicon vert.

rouge.

Chicon panaché.
Chou frisé nain, } pour juin &
cabage & autres, } juillet.
Melon des Carmes, }
maraîcher, } pour juillet &
Cantaloup, } août.
Langeais, &c. }
Pourpier.
Radis, pour mars.
Raves, pour mars.

En mannequin ou épais, pour replanter sur une seconde couche,

Fève à châssis, } pour mai & juin.
Fève julienne, }
Pois de Hollande, }
Michaux, } pour mai.
à châssis, }

Sur couche, sous paillassons,

Carottes, pour mai & avril.
Navets, pour mars & avril.

Sur Ados,

Chicorée, pour juillet.
Scarole, pour juillet.

En place par rayons, ou poquets,

Fève julienne & autres, pour juin.
Pois Michaux & autres, pour juin & juillet.

A la volée,

Oignons de toute espèce, pour août jusqu'au printemps.

Semer épais l'oignon pour rester petit, être levé en novembre, & replanté en février, ce qui donne l'oignon de primeur.

Repiquer,

Choux-fleurs d'octobre.

Laitues semées sur ados, en août & septembre, en laissant des porte-graines.

MARS.

FAIRE des couches neuves pour les melons de janvier.

Mettre en place sur couche les melons & concombres de janvier (*a*).

Planter laitues & romaines entre les melons.

Découvrir un peu les artichauts.

(*a*) On doit les tailler huit jours avant de les planter, continuer la taille huit jours après, mettre du terreau sec sur les plaies de la taille; si la racine chancit, renfoncer le pied pour lui faire produire de nouvelles racines, les préserver des coups de soleil, arroser en plein tant qu'il n'y a point de fruits noués.

Ramer & arrêter les pois hâtifs.
Eclaircir les carottes de ſeptembre.
Repiquer les laitues, chicorées, cardons de janvier.
Planter les choux-fleurs d'août, la pimprenelle de juillet.
Planter les fraiſiers aubinés en novembre.
Replanter les porte-graines de panais, poireaux, navets, choux, raiforts, conſervés en ſerre ou cave.
Réſerver des mâches & raiponces pour graines.
Retourner les couches de navets, pour planter melons & concombres de février.

Semer ſur couche,

Radis, pour mars & avril.
Raves, pour mars & avril.
Cerfeuil.
Melongène.

Semer en pleine terre, par rayons,

Epinards, pour avril.

A la volée,

Arroche, pour mars & avril.
Poirée.

En planches,

Oignons de toute eſpèce, pour août &

ſuiv. Carotte jaune & rouge, pour ſeptembre & ſuiv. Panais pour ſeptembre.

Navet rond, pour juin.

Navet hâtif.

En poquets, ou rayons & planches,

Pois de Marly & autres, pour juillet.

Pois quarré blanc pour juillet, & pour ſécher.

Pois goulu, pour juin & juillet.

Planter les œilletons déchirés & cayeux.

Ciboule vivace.

Ciboulette.

Eſtragon.

Oſeille.

AVRIL.

DÉCOUVRIR les artichauts & œilletonner.

Planter des œilletons d'artichauts, pour l'automne.

Rechauſſer les fèves de marais de février.

Planter en terre les primeurs élevées ſur couche, tels que les haricots Suiſſes, le céleri, le chou-fleur d'août.

Visiter les œilletons pour voir s'ils ont besoin d'eau.

Lever les châssis & cloches le jour, les baisser le soir, & les couvrir de paillassons dans les apparences de gelée.

Semer à la volée dans les planches de salade,

Radis, Rave, pour avril & mai.

Pourpier doré, pour mai & juin.

Semer sur couche, élevée ou sourde,

Melon blanc.

Chicorée sauvage, pour blanchir & consommer l'automne.

Laitue de Versailles, pour juillet.

Laitue d'Italie, pour juillet.

Batavia, pour juillet.

Céleri, pour octobre & suivans.

Chou frisé nain, pour août.

Chou à tête longue, pour septembre & suivans.

Chou brocoli, pour septembre & suivans.

Semer en pots,

Cardons, pour octobre & suivans.

Potirons, pour septembre & suivans.

Melon blanc, pour octobre & suivans.

Giraumon, pour octobre & suivans.

Semer en planche ou rayons,

Betterave pour l'hiver.
Carotte jaune courte, pour l'hiver.
Panais, pour l'hiver.
Perſil, pour un an & plus.
Pimprenelle, pour un an & plus.
Poirée, pour l'été.
Salſifis, pour l'hiver & le Carême.
Scorſonnère, pour l'année ſuivante.

Semer en poquets, ou rayons,

Fèves, pour août.
Haricots, pour juillet.
Pois quarré, pour ſécher en vert & garder.
Pois goulu, pour juillet.
Blé de Turquie à faire cornichons, en juillet & ſuivans.

MAI.

FAIRE les dernières couches à melons.
Faire des couches ſourdes avec vieux fumier, & un peu de neuf.
Planter melons ſemés en mars.
S'il gèle, couvrir d'un peu de litière les artichauts qui marquent.
Arrêter les fèves en fleur.

Rabattre les fèves cueillies, afin qu'elles repouſſent pour août & ſeptembre.
Couper le vieux perſil, en réſervant des porte-graines.
Réſerver des porte-graines de pourpier.

Semer.

Radis & Rave ordinaire pour juin.
Pourpier doré & vert pour juin & juillet.
Betterave en terre fraîche pour l'hiver.
Scorſonnère en terre fraîche pour l'année ſuivante.
Oſeille à volonté.
Pois quarrés en poquets ou rayons, pour juillet & août.
Pois cul noir en poquets ou rayons pour purée de Carême.
Pois vert d'Angleterre en terre forte.
Haricots blancs & autres couleurs en terre forte, pour ſeptembre, mois ſuivans & hiver.
Concombres en poquets de fumier, ou pleine couche pour repiquer, à récolter en ſeptembre.
Potirons en poquets de fumier ou en pleine couche, pour repiquer très-jeunes, ou récolter en octobre.
Giraumons & Paſtiſſons, même culture que les concombres & potirons.

Céleri-rave pour replanter en juin en terrain frais, & récolter l'hiver.
Chou-fleur pour replanter en terrain frais, & conſommer juſqu'en l'hiver.
Chou pancalier, pour l'automne & l'hiver.
Chicorée ſauvage, au plus tard en ce mois, pour l'automne.
Chicorée fine juſqu'en juin.
Chicorée de Meaux juſqu'en août.
Scarole juſqu'en août.

JUIN.

ARROSER le ſoir.
Œilletonner les artichauts qui ont porté.
Eclaircir l'oignon; employer les petits oignons arrachés, à regarnir les places vides, & garder le reſte pour planter en novembre & février.
Choiſir & marquer les plus beaux choux-fleurs pour porte-graines.
Eclaircir le perſil dont on veut employer la racine.
Planter ciboule pour l'hiver.
Planter poireau pour l'hiver.
Planter le perſil pour l'hiver.

Réſerver fèves de marais pour ſemences.

Oter aux laitues, porte-graines, les feuilles qui pourriſſent.

Couvrir les plants, quand le ſoleil eſt très-ardent.

Semer,

Radis long à la volée en terrain frais, pour juin & juillet.

Radis gris à la volée en terrain frais, pour juin & juillet.

Radis noir à la volée en terrain frais, pour juin & juillet.

Groſſe Rave en terrain frais, pour juin & juillet.

Pourpier doré pour juin, juillet, août, en différentes places du jardin.

Raiponce; couvrir ce ſemis de terreau, & l'arroſer ſouvent.

Pois Suiſſe en terrain frais, pour ſeptembre.

Céleri en terrain.

Choux à la groſſe côte pour replanter en août ou ſeptembre, & conſommer l'hiver.

Chou-pomme hâtif ou Cabage, & Chou-friſé hâtif en terrain frais, qui ſera planté en août, & ſera mis l'hi-

ver en ſerre, pour être replanté en mars, & faire des porte-graines.
Chicorée fine.
Chicorée groſſe friſée.
Chicorée Scarole.

JUILLET.

ARROSER le ſoir.
Planter les jeunes fraiſiers des coulans du printemps.
Arracher les aulx, & Rocamboles de graine.
Cueillir les Haricots Suiſſes, les Fèves de marais en vert, pour ſécher, ou garder demi-cuits, ſecs ou confits.
Sécher de la Sarriette.

Semer,

Groſſe rave en terrain frais, pour août.
Radis long en terrain frais, pour août.
Radis gris en terrain frais, pour août.
Radis noir en terrain frais, pour août & ſeptembre.
Chicon rouge en terrain chaud & en place, pour octobre & novembre, dont les premières gelées le font blanchir.
Laitue paſſion pour l'hiver & printemps.

Pois à longue coſſe en expoſition chaude, pour ſeptembre & octobre.

Du 20 au 30, Oignon blanc hâtif en terre forte, pour replanter en octobre, & conſommer en mai & juin.

Pimprenelle.

Fraiſier des mois.

Fraiſier d'Angleterre. Semer ces fraiſes au couchant ſur platebande très-meuble, couverte d'un mélange de ſable & terreau : on mouillera ſouvent.

Caperons.

Frutiller.

AOUST.

PLANTER des fraiſiers.

Mettre des fraiſiers en pots pour ſerrer en châſſis.

Mettre des fraiſiers des mois ſur les vieilles couches, ſur des ados, pour récolter l'hiver.

Mettre des tuiles ſous les melons.

Faire ſécher en meules de la litière, pour couvrir en décembre ce que la gelée forte endommage.

Semer vers la fin du mois,

Ciboule en place à la volée, pour l'automne.

Cerfeuil en place à la volée, pour confire.

Mâche en place à la volée, pour novembre & l'hiver.

Epinard en place à bonne expoſition à la volée, pour octobre & novembre.

Navets de toute eſpèce en place à la volée, pour enſabler à couvert en dehors.

Les derniers du mois,

Pois Michaux, pour octobre.

Poirée pour le printemps.

Chicorée à planter en ſeptembre, octobre, pour mettre l'hiver en ſerre.

Perſil pour le printemps.

Salſifis.

Laitue cocaſſe, Laitue d'Italie, Laitue coquille, Laitue paſſion, Chicon vert, } qui ſeront plantés en octobre, pour être conſommés au premier printemps.

Choufleur dur en baquets, à conſerver dans la ſerre ou dehors ſous des châſſis, pour conſommer en juin.

Chou-friſé hâtif à repiquer en octobre, pour planter en mars, & Conſommer en mai & juin.

Chou-cabage, qui ſe traite comme le

chou frisé hâtif, pour consommer en mai & juin.

Chou de Bonneuil qui se traite comme le Chou-frisé, pour consommer en juillet & août.

Chou de Strasbourg à repiquer en octobre, pour planter en mars, & consommer en septembre & octobre.

Oignon blanc hâtif à planter en octobre, pour consommer en mai & juin.

Oignon d'Espagne à planter en février, pour consommer en juillet.

Laitue crêpe à planter sur couche, pour consommer en décembre.

SEPTEMBRE.

ARROSER le matin.

Mouiller souvent & beaucoup à-la-fois les artichauts qui marquent.

Ne laisser qu'une tête aux artichauts qui marquent, quand le pied n'est pas très-fort.

Planter fraisier des bois, estragon, chervis, lavande, hyssope, thym, cran, topinambour, sauge, romarin.

Placer des fraisiers des mois sur les vieilles couches.

Recueillir les graines des fraiſes des mois.

Couper la poirée & l'oſeille vierge, pour avoir en octobre des feuilles nouvelles à confire.

Couper une partie du Perſil pour en avoir des feuilles tendres en hiver, tant que le froid ne le détruit pas.

Laiſſer l'autre partie de Perſil ſans couper, parce qu'il réſiſte mieux à la gelée.

Faire ſécher les feuilles de perſil coupé, pour tenir lieu du frais.

Couper les tiges à graines des chervis de l'année, qui n'en donnent de bonnes que la ſeconde année.

Semer,

Radis ſeuls ou dans les Chicorées, pour octobre & novembre.

Raves ſeules ou mêlées, pour octobre & novembre.

Cerfeuil en rayons ou à la volée, pour conſommer l'hiver, & ſervir de porte-graines l'année ſuivante.

Epinards en rayons ou à la volée pour l'hiver, & ſervir de porte-graines l'année ſuivante.

Panais par rayons pour les aubiner au printemps, & conſommer en avril, mai & juin.

Carotte blanche par rayons, pour les aubiner au printemps, & conſommer en avril, mai & juin.

Pois Michaux en mannequin, à mettre en ſerre en novembre.

Mâches pour mars.

OCTOBRE.

PLANTER les œilletons d'artichauts pour rapporter le printemps ſuivant: les arroſer peu.

Planter les oignons blancs, la chicorée & ſcarole pour grainer au printemps.

Nettoyer & rechauſſer les fraiſiers.

Faire les meules à champignons dans les ſerres & caveaux où il ne gèle pas.

Si le pays & le temps ne font pas craindre qu'il y ait, dès les premiers de novembre, des gelées aſſez fortes pour cauſer du dommage, on peut tarder à faire ce qui ſuit juſqu'en novembre.

Couper les montans des aſperges, & leur donner un labour léger.

Couper les vieilles tiges & feuilles de l'eſtragon, des ciboulettes, les terreauter, & marquer les places avec des bâtons.

Fumer les jeunes plantations d'asperges.
Couper les feuilles des artichauts.
Labourer & butter les artichauts.
Couper les feuilles des cardons pour graines, & les traiter comme les artichauts.
Amener les couvertures près des artichauts, soit feuilles, soit litière.

Sur couches, sous cloches ou châssis,

Du 25 au 30. Laitue crêpe pour planter sur couche, & consommer en janvier.
Chicon hâtif pour planter sur couche, & consommer en avril.
Chou-fleur dur pour repiquer à la fin du mois, sous cloche, & planter en mars sur couche, pour consommer en mai.

Semer,

Raves à l'abri de la gelée, pour novembre & décembre.
Radis à l'abri pour novembre & décembre.
Mâche à la volée, pour mars.
Epinard à la volée, pour mars & avril.
Cerfeuil à la volée ou en rayons, pour consommer jusqu'au nouveau.
Laitue romaine hâtive.

NOVEMBRE.

ARROSER à midi ce qui en a beſoin.

Faire tout ce qui eſt conſeillé en octobre, quand le temps doux a permis de différer, ou quand on n'a pas eu le temps de le faire, c'eſt-à-dire, couper les montans d'aſperges, & les labourer.

Couper l'eſtragon, les ciboulettes : les terreauter.

Fumer les jeunes aſperges.

Couper les feuilles d'artichauts, labourer & butter les pieds, approcher la couverture : traiter de même les cardons pour graines.

Enſabler à couvert les navets, la chicorée ſauvage, les cardons, chicons, betteraves, ſcorſonnère, ſalſifis, les racines de gros perſil & la ciboulette, les pieds d'artichauts.

Lever les pommes de terre.

Porter dans la ſerre les têtes d'artichauts, avec une longue tige qu'on enfonce dans le ſable humide.

Enſabler ſalſifis pour le temps des fortes gelées.

Aubiner les choux-pommes à l'air, la tête tournée au nord.
Aubiner les fraisiers tirés des pépinières, pour les planter en mars.
Faire des couches à asperges, oseille, & autres légumes hors de saison, qu'on veut avoir l'hiver.
Entrer les caisses ou baquets de choufleurs dans des serres où il ne gèle pas.

Semer sur couche (a),

Radis & Raves pour janvier & février.
Laitue crêpe pour janvier.
Pois Michaux de Hollande & à châssis, semés dans des caisses ou mannequins, pour mettre en serres lors des fortes gelées, & en mars sur couche sous châssis, pour avril & mai.
Pois Michaux & de Hollande sur côtières bien fumées, pour mai.

Semer en pleine terre,

Pois Michaux en terre un peu humide.
Pois Baron.
Pois vert d'Angleterre en terre forte,

(a) Il faut avoir grande attention de garantir la couche du froid, des pluies froides, de la réchauffer, de ne lever les paillassons que quand il fait soleil, ou un temps doux, de les mettre doubles ou triples, à proportion du froid, sur-tout la nuit.

Pois ſans parchemin en pleine terre, & un peu clair.

DÉCEMBRE.

CHARGER les artichauts.
Enſabler carottes.
Aubiner le poireau long.
Mettre le céleri dans le terreau ou le ſable, dans la ſerre, ou autre abri.
Faire de nouvelles couches à champignon, pour fournir en juin ou ſeptembre.
Réchauffer les anciennes.
Couper une partie de l'oſeille à fleur ou vierge; couvrir de terre, & terreauter l'autre partie de paille longue, ou de paillaſſons ſur treillages.
Etendre des ramées entre les pois, & jeter de la paille légèrement ſur la ramée.

On sème au haſard de la ſaiſon,

Fève de marais, groſſe eſpèce.
Pois Suiſſe en pleine terre.
Pois commun en pleine terre.

Extrait du Jardinier prévoyant de M. Ducheſne.

FIN.

L'ÉCOLE DU JARDIN POTAGER.

CHAPITRE PREMIER.

De l'utilité & de l'agrément du Jardin potager.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

UNE maison de campagne sans jardin utile, peut bien séduire les yeux par l'agrément de l'art, mais ces agrémens tout nus ne rempliſſent pas le cœur; c'eſt dans un bon potager qu'on trouve les reſſources qui flattent les ſens, & qui ſuſtentent la nature; c'eſt une eſpèce de magaſin où on a recours tous les jours pour les beſoins de la vie, & mieux il eſt aſſorti, plus le plaiſir & le profit ſon grands.

Mais, outre l'économie qu'il y a de

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

prendre sur soi-même tout ce qui sert journellement à la vie, outre la peine & l'incommodité qu'on évite de l'aller chercher dans les environs, quand on ne l'a pas chez soi; quelle différence n'est-ce pas de manger un fruit cueilli sous ses yeux, & mûri à son point, comparé à un autre cueilli souvent mal-à-propos, & meurtri plus ou moins? Quelle différence de saveur n'ont pas des légumes & des herbages fraîchement coupés, comparés à d'autres souvent fanés & mal-propres, & produits quelquefois à la faveur de quelques fumiers prohibés *, dont la mauvaise qualité se communique aux plantes? Et pour l'amour-propre, qui ne sait combien on est flatté de jouir des produc-

* Il est défendu à tous les jardiniers & maréchés des environs de Paris d'employer pour leurs plantes aucun fumier de vache ou de cochon, & particulièrement les vidanges des latrines & les immondices des voiries, dont on a reconnu le mauvais effet: cependant, comme ces sortes de matières font les productions extraordinairement grosses, ceux qui se trouvent hors de la juridiction de la police, séduits par l'avantage qu'ils en retirent, ne s'en font quelquefois aucun scrupule; & c'est assez souvent la cause de certaines incommodités qu'on ressent après le manger.

tions dont on se regarde comme le père ? Il n'est personne qui ne sente & ne convienne de ces vérités.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

Cependant il ne se trouve que trop de gens qui n'agissent pas conséquemment, & qui, préférant le voluptueux à l'utile, ne voudroient pas déranger une promenade, ni diminuer un couvert pour se donner la commodité d'un potager : d'autres, enflés de leur grandeur, mépriſent tout ce qui sent l'utile, & croiroient leur terre déshonorée d'y être employée : d'autres au contraire, qui calculent mal leur intérêt, préfèrent une vigne ou un pré, à un bon légumier : quelques autres enfin, qui sont isolés dans leur maison sans dépendances ni terres attenantes, mais qui pourroient acquérir quelque fonds à leur bienséance pour y former un potager, sont assez peu sensibles aux avantages qu'ils en retireroient, ou les connoissent assez mal pour y être indifférens & en demeurer privés.

Le plus grand nombre des gens qui se piquent de bel-esprit raisonnent encore par d'autres principes, & regardent la culture des plantes en général comme une occupation basse, qui ne peut attacher & fixer que de petits gé-

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER,

nies sans talens, ou des gens asservis par leur mauvaise fortune à tirer des secours forcés de leur terre ; s'ils accordent un coin de leur terrain à quelques plantes potagères, c'est comme par violence, & ils mettent au dessous d'eux de s'en occuper : rien n'est digne de leur affection que ce qui n'est pas commun entre eux & les autres hommes, & ils aviliſſent dans leur esprit l'art le plus noble, le plus utile & le plus ancien qu'il y ait.

Que de faux dans l'esprit humain ! Remontons à l'origine de l'homme. De quoi subsista-t-il pendant le premier âge ? quel fut l'ordre du Créateur en lui donnant la terre ? Personne ne l'ignore, il se contentoit de ses fruits littéralement pris, il les cultivoit par goût & par nécessité, affranchi des passions qui ont tyrannisé après lui les enfans qui lui ont succédé. Il se trouvoit riche & content de rapporter le soir à sa cabane quelques herbages ou quelques fruits dont il nourrissoit sa famille ; étoit-il moins heureux que nous ? vivoit-il moins ? on n'oseroit le dire. Que chacun (préjugés à part) compare la condition libre & la vie simple de ces premiers hommes avec la sienne,

& qu'il juge la différence de bonne foi, il trouvera son sort bien au dessous du leur; car, du plus au moins, de combien de sortes de devoirs pénibles n'est-on pas esclave au milieu de cet amas pompeux de chimères qui séduisent & enflent le cœur? A quel prix n'achette-on pas les commodités & les sensualités de la vie? Que n'en coûte-t-il pas le plus souvent à l'honneur & au repos pour contenter ses passions? Et même à considérer de près ces prétendus heureux du siècle, ces hommes voluptueux, ces riches prodigues qui éblouissent les ordres inférieurs, si on en connoissoit bien le fond, peut-être que leur état ne feroit aucun envieux: examinez-les de près, & vous appercevrez que l'abus qu'ils font des plaisirs & des biens de la vie, les rend insensibles; le dégoût & l'ennui les suivent par-tout, leur santé est dérangée, leur esprit fatigué; & si on pouvoit lire dans leur cœur, de combien d'agitations & de remords ne les verroit-on pas déchirés?

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

La corruption du goût & des mœurs n'est pas si générale cependant, qu'il ne se trouve encore des hommes sages, fidèles imitateurs des premiers hom-

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

mes, qui, nés souverains d'une portion de terre plus ou moins considérable, en connoissent le prix, la cultivent sans autre ambition, & vivant pour eux, se mettent au dessus des reproches insensés des autres : éclairés par la lecture & par les exemples, qu'on trouve partout des écueils & de l'instabilité dans toutes les situations de la vie, leur obscurité leur paroît préférable au faux éclat d'un état plus brillant; & par l'effet d'un discernement heureux, ils se condamnent à mourir comme ils sont nés.

Les campagnes voisines des villes sont remplies d'une autre espèce de gens, qui, fatigués & rebutés des embarras de la vie, s'y sont formé une retraite, & ne s'occupent plus que des amusemens innocens que la nature leur présente, sans autre regret que celui de ne savoir pas l'aider suffisamment dans ses productions.

Il s'en trouve d'autres encore qui par goût & par un choix réfléchi, se livrent tout entiers à la culture des plantes, soit fruits, soit fleurs, soit herbes potagères ou botaniques, qui en font leur étude particulière, & en même temps le bonheur de leur vie.

Ce sont ces sortes de gens qu'il faut consulter pour savoir s'il y a un plaisir réel attaché à cette occupation, & si elle est capable de nourrir le cœur & d'amuser l'esprit. Demandez à un homme fixé à son jardin si son temps est rempli, si l'ennui & le dégoût n'empoisonnent jamais ses amusemens, si sa santé ne souffre point de l'exercice qu'il fait; demandez-lui si la raison ne lui reproche pas quelquefois d'enterrer ses talens, & de donner à des choses communes un loisir qu'il pourroit employer plus utilement au service de sa patrie, ou à l'avancement de sa fortune : il vous fera la réponse que fit en pareille occasion un célèbre Romain, qui donnoit à sa maison de campagne tout le temps qu'il pouvoit dérober à ses emplois : *Patria labor meus, villa mea solatium laboris & conjux animi.* Il se trouve encore des Romains de cette espèce. Un grand prince de nos jours se faisoit un véritable plaisir du jardinage, & il s'en occupoit le plus qu'il pouvoit dans les intervalles que ses grands emplois lui laissoient; il exécutoit même par ses mains les choses qui étoient à sa portée. Comme il s'amusoit un jour à marcotter des œillets, un seigneur sur-

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

vint, qui, regardant trop légèrement cette occupation au dessous du héros, laissa échapper quelques paroles peu mesurées qui furent rapportées : le prince les mépriſa; & elles donnèrent occaſion à madame de Scuderi de faire ce quatrain également digne de ſon eſprit & de ſon jugement:

En voyant ces œillets qu'un illuſtre guerrier
Marcotta d'une main qui gagna des batailles,
Souviens-toi qu'Apollon bâtiſſoit des murailles,
Et ne t'étonne pas que Mars ſoit jardinier.

Cette inclination a été de tous les temps & de tous les états : qu'on ne la mette donc pas au deſſous des autres; car tout objet qui réunit en lui l'utile & l'agréable, eſt digne de tout le monde; & dans une ſeule de ces deux faces, ſi on veut les ſéparer, il peut encore ſuffire à la ſatisfaction d'un homme raiſonnable : pour les uns, c'eſt l'utilité, & il n'y a rien en cela que de louable; pour les autres, c'eſt le plaiſir, & ce plaiſir n'en vaut-il pas un autre ? Quoi de plus flatteur que de gouverner en ſouverain cette petite république de plantes, & de la voir proſpérer par le bon ordre qu'on y établit ? Tout plie au gré du maître dans ce pai-

sible empire, & tout semble y être disposé pour s'accommoder à son naturel inconstant. La variété des sujets, la diversité & la multiplicité des opérations journalières, les changemens de décorations que les saisons présentent, tout concourt à le soutenir contre sa légéreté; chaque jour, chaque instant lui présente quelque chose de nouveau qui ranime son plaisir.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

Ce n'est pas le seul avantage qu'en tire un homme raisonnable : combien de sujets de réflexion n'excitent pas en lui ces miracles continuels de la nature dans lesquels il envisage le Créateur ? Tout lui démontre une Providence qui règle le mouvement de tous les êtres, tout y est marqué au coin de sa sagesse & de sa toute-puissance; & son esprit, éclairé sans cesse par la contemplation de cette belle harmonie, n'est jamais tenté de se laisser séduire au malheureux système des incrédules, qui érige le hasard & les atômes en Père de la nature, & qui ne laisse à l'homme que la honte & le regret d'être l'ouvrage de ces phantômes de divinités; système odieux qui déshonore la raison, enfant monstrueux de l'orgueil & de la folie. De quelle tranquil-

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

lité ne jouit pas un honnête homme, assuré dans ses principes, qui livre son cœur librement à l'admiration des œuvres du Créateur, & dont tous les amusemens sont autant de sujets de le reconnoître & de l'aimer ? amusemens d'ailleurs qui n'entraînent avec eux ni soins fâcheux, ni regrets, ni remords ; l'esprit y trouve son plaisir, & la paix du cœur n'en est point altérée. Cet état n'est pas assez connu des hommes du siècle qui le méprisent : heureux celui qui sait l'apprécier, & qui peut en faire l'occupation de sa vie!

Si l'on considère d'autre part l'avantage que tirent l'Etat & les citoyens, de l'agriculture en général, on devroit, je l'ose dire, regarder avec distinction les gens qui s'y appliquent, bien loin d'avilir cet art comme on fait : de meilleurs politiques ont démontré que les deux colonnes d'un Etat étoient les bonnes troupes, & la bonne économie de la campagne, toutes deux si nécessaires à son soutien, qu'il ne sauroit subsister si l'une des deux manque ; l'histoire nous en fournit des exemples sans nombre. S'échappera-t-on à dire que l'agriculture ne doit s'entendre que des grosses denrées, telles que les grains, les

vins, les huiles, les bois, les fourrages, &c. dont l'utilité ne sauroit être conteſtée, & que les productions des jardins ne ſont pas de la même claſſe ? Mais ne ſeroit-ce pas un paradoxe qui écrouleroit à la vue de la conſommation journalière qui ſe fait de fruits, d'herbages & de légumes de toutes eſpèces ? Or, cette partie mérite-t-elle donc moins que l'autre notre attention, puiſqu'elles entrent toutes deux dans le même objet d'économie, & qu'elles ont la même fin ?

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

Les gens un peu inſtruits ſe rendront à des vérités auſſi palpables ; ils conviendront même qu'il y a un plaiſir dans l'exercice de la choſe, indépendamment du bien réel. Mais ceux qui ſe trouvent dans une poſition à pouvoir ſe donner à cette culture, & que le penchant même y porte, m'oppoſeront que la perſuaſion & l'inclination ne ſuffiſent pas ; il faut (diront-ils) l'intelligence pour faire valoir les reſſources qu'on en peut tirer, il faut des moyens & des facilités pour l'exécution. Je vais prévenir & réſoudre toutes les difficultés qu'on peut former à ce ſujet.

La peine & les ſoins qu'on oppoſe d'abord ne ſont rien, ſi on y a vérita-

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

blement le goût, suivant cette pensée d'un Père de l'Eglise, qu'on peut appliquer à tout : *Ubi amor non labor est.*

Le défaut d'intelligence qu'on oppose ensuite n'est pas plus recevable, car l'homme est capable de tout ce qu'il veut : *Nil mortalibus arduum est.* Le temps & l'application triomphent de tous les obstacles.

La disette des ouvriers, sur laquelle on se retranche encore, n'est pas non plus sans remède ; je la connois mieux qu'un autre, & j'en dirai la cause dans un autre lieu ; mais je sais aussi que lorsqu'on a acquis soi-même certaines connoissances, on peut suppléer à leur défaut & les diriger dans leur ouvrage.

On entre plus avant en matière sur la difficulté qu'il y a de s'instruire, malgré toute l'envie qu'on peut en avoir ; un homme écarté dans sa province vous dit qu'il n'a ni jardinier entendu, ni voisins, ni modèles sur lesquels il puisse se former, ou prendre au moins quelques notions pour se conduire, & que le secours des livres est bien foible pour quelqu'un tout-à-fait neuf. Je conviendrai que dans cette position il est difficile de marcher d'un pas sûr, & c'est aussi ces sortes de per-

sonnes que j'ai particulièrement en vue. Je prie mon lecteur de faire attention à ce que je dis, car je m'attends bien que les curieux & les vrais jardiniers se récrieront sur les détails multipliés de l'ouvrage, les gens d'esprit se plaindront aussi que je ne laisse rien à juger; mais que les premiers réfléchissent que ce n'est pas pour eux que j'écris, & que les autres veuillent bien faire la différence d'un ouvrage d'esprit, où l'auteur doit réserver quelque chose à son lecteur, d'avec un traité dont tout le but est d'instruire. Le public est affecté du style concis & coupé : ne pourrois-je pas dire cependant qu'il est poussé trop loin, & que l'abus qu'on en fait rend infructueuses la plupart des lectures? L'esprit ne faisant que voler de sujet en sujet, ne s'arrête à rien & ne reçoit aucune impression, il ne lui reste qu'un tas confus d'idées superficielles. L'Italien dit : *È bono di piacere ad spirito, ma primo bisogna indocumentarlo.* Ce doit être en effet le premier objet d'un écrivain : il faut d'ailleurs traiter sa matière à la portée des personnes qui doivent en faire usage. La plus grande partie des gens qui s'appliquent à l'art dont je traite, sont

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

gens sans études, en qui on ne doit pas supposer une certaine pénétration; d'autres plus éclairés, mais qui n'ont aucun principe, & qui voudront s'y exercer, seroient-ils satisfaits qu'on leur laissât à deviner la moitié des choses, crainte de blesser leur amour-propre? ce ménagement seroit mal placé. Enfin, ayant pour objet de mettre un homme tel qu'il soit, en état d'opérer sans autre secours, je ne dois rien laisser à dire, & les répétitions mêmes sont quelquefois nécessaires pour mieux inculquer les pratiques. J'ai cru d'autre part devoir les encourager par les différentes ressources qu'ils peuvent tirer d'un potager, ressources qui n'ont rien de piquant pour ceux qui les connoissent, mais qui sont beaucoup pour les autres; c'est ce qui m'a obligé de détailler les différens usages qu'on peut faire des plantes pour les besoins de la vie.

Je reviens aux particuliers dont je viens de parler, & je conviens avec eux qu'ils ont raison de se plaindre du peu d'utilité qu'on peut tirer des livres en matière de potager, car il est vrai qu'aucun auteur ne l'a jamais traité assez méthodiquement; je dirai même que jusqu'à M. de la Quintinie, tous

les écrivains qui l'avoient précédé n'avoient fait que l'ébaucher, & avoient moins raisonné par principes, que par la nécessité où ils se trouvoient de déférer aux pratiques superstitieuses de leur temps. Si on remonte plus haut, on s'enfonce encore plus dans l'obscurité ; qu'on parcoure tous les ouvrages des anciens, & sur-tout des Romains : ces hommes si savans dans tous les autres arts, n'ont eu en général ni amour, ni intelligence pour celui-ci ; je dis en général, car il s'est trouvé des amateurs parmi eux, qui avoient du goût & des principes qu'ils nous ont laissés ; mais il faut dire en même temps que ce n'étoient que des peintures esquissées, sans ordre & sans liaison, peu capables de former des sujets. Nous voyons aussi que l'indifférence de ce grand peuple pour l'agriculture, a été souvent la source des troubles & des révoltes du soldat, qui ont tant de fois agité cette fameuse Rome. Les denrées y manquoient tous les jours ; & comment contenir des peuples & des armées sans vivres ? C'étoit manquer dans les premières règles de la bonne politique d'un gouvernement, & ce fut aussi la principale cause de leur déca-

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

dence. Rien ne put vaincre leur obstination à mépriser cette partie ; & combien de fois Columelle ne la leur a-t-il pas reprochée ? Il ne fut pas le seul ; Térence Varon, qui prévoyoit leur ruine, s'efforça, pour le salut de la patrie, de les rappeller à cet objet dans ses trois livres *de Re Rusticâ*, mais ce fut aussi inutilement ; Caton s'y employa de même, & en donna l'exemple sans plus de succès : le défaut d'habitude & les préjugés y étoient opposés ; enfin leur antipathie contre les travaux de la campagne, & contre ceux qui faisoient valoir les biens, étoit portée si loin, que les payſans n'osoient presque aborder la ville ; ce peuple aveugle, qui n'attachoit le mérite & l'honneur qu'à l'état militaire, les accabloit d'injures, & leur enlevoit quelquefois les denrées qu'ils apportoient, sans les payer. Les Grecs plus sages ne donnèrent pas dans le même faux, & s'appliquèrent avec soin à cultiver leurs campagnes comme leur mère nourrice ; ils s'efforçoient, à l'envi les uns des autres, de multiplier & d'améliorer les productions de leur terre, particulièrement de leur jardin dont ils faisoient leurs délices, & ils jouissoient d'une

abondance qui faisoit la sûreté de leur état, & qui leur attachoit tous leurs voisins sur qui elle rejailliſſoit. Au rapport de quelques historiens, ils avoient composé des volumes sans nombre sur cette matière ; mais il ne nous reste que quatorze livres de Palladius, qui, quoique peu instructifs pour nous, suffisent pour faire connoître leur intelligence & leur application à cette partie ; le surplus s'est perdu dans le long espace de temps qui les sépare de nous.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

On comprend par ce que je viens de dire, que nous avons hérité de bien peu de choses de ces anciens peuples, dont les noms ont été si célèbres : il n'est pas douteux cependant que cet art n'ait eu de grands maîtres dans tous les temps ; mais, soit que ces maîtres de l'art n'aient pas eu le talent de transmettre par écrit leurs connoissances à leurs successeurs, soit que l'ayant fait leurs ouvrages se soient perdus, soit plus vraisemblablement que cette science ait été obscurcie comme tant d'autres dans les siècles d'ignorance qui ont suivi, il est certain que dans ces derniers siècles il n'y avoit plus ni goût, ni émulation, ni intelligence ; mais enfin M. de la Quintinie est heureusement

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

arrivé, qui a commencé à reſſuſciter cet art enſeveli. Le grand prince qu'il ſervoit, amateur de tous les arts, lui donna le champ libre pour exercer ſes talens, & l'anima par des récompenſes; aiguillon qui a formé tant de grands hommes ſous ſon règne. Flatté de la confiance & de la bonté d'un auſſi grand maître, que ne fit-il pas pour lui plaire? Mais il ne borna pas là ſa glorieuſe ambition : il voulut en même temps ſe rendre utile à ſa patrie, en lui tranſmettant le fruit de ſes veilles. Il eut à combattre, & il faut avouer que la circonſtance n'étoit pas favorable pour accréditer ſes nouvelles maximes; il parut ſur la ſcène dans un temps où la ſuperſtition tenoit lieu de ſcience. La lune & les planètes étoient la bouſſole de tous les jardiniers; chaque jour de la ſemaine étoit marqué pour certaine opération; mille autres chimères & calculs myſtérieux préoccupoient leur crédulité. Que n'eut-il pas à ſoutenir pour déraciner ces erreurs de tous les eſprits qui en étoient infectés, & dont il ne reſte encore que trop de veſtiges? Cependant il leur déclara ouvertement la guerre; & par la ſolidité de ſes raiſonnemens, s'il n'eut

pas la gloire entière de tout ramener au vrai, il fit revenir au moins tous ceux qui se trouvèrent capables de réfléchir. C'est le premier pas qu'il fit : mais il étoit question de confondre par l'expérience aussi bien que par le raisonnement, & c'est sur cette colonne qu'il appuya tout ce qu'il mit en avant. Il falloit ensuite établir des principes & des règles sûres pour toutes les opérations des fruitiers & des potagers ; & c'est-là qu'on reconnoît sa grande capacité. Il ne s'en tint pas encore là ; il fouilla jusque dans les secrets de la nature, pour pénétrer les causes de sa progression dans le bon comme dans le mauvais, & par son application à observer ses routes, il fit plusieurs heureuses découvertes dont nous profitons tous les jours : enfin, personne jusqu'à lui n'avoit travaillé & raisonné sur cette matière comme il l'a fait. Mais, après lui avoir rendu la justice qu'il mérite dans tous ces points essentiels, j'ose dire qu'il n'avoit pas le talent de rendre ses idées assez sensibles & assez intelligibles ; son style diffus & embarrassé de digressions, de comparaisons & de figures, fait perdre l'objet de vue à chaque instant ; la plupart de ses sujets ne

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

sont pas approfondis, ni leurs dépendances rassemblées sous un coup d'œil qui fixe & instruise le lecteur; il ne trouve ce qu'il cherche qu'avec peine, & quelquefois même, après beaucoup de recherches, son esprit est plus embrouillé que décidé: d'ailleurs il affecte trop d'érudition dans une matière qui n'en demande point, & il fait entrer trop d'art dans beaucoup d'opérations qu'on peut simplifier; il laisse en même temps beaucoup de choses à dire sur la partie des potagers, qu'il ne possédoit pas autant que celle des fruitiers. Tous ces défauts sont faciles à appercevoir, & il n'est aucun connoisseur qui n'en convienne: il y auroit pourtant de l'injustice à ne pas les excuser, car il est à présumer qu'il auroit beaucoup corrigé, s'il avoit pu mettre la dernière main à son ouvrage; sa mort trop prompte, que nous avons à regretter, le laissa imparfait, & personne après lui ne s'est senti capable de le rendre plus correct.

Nous avons toujours à nous féliciter de ce que le fonds est bon; en mon particulier, je me fais honneur de dire que j'ai beaucoup profité de ses lumières; & ses principes, que j'ai

adoptés en plus grande partie, mériteront toujours, de la part de ceux qui seront capables d'en juger, la justice qu'ils sont tous fondés sur le bon raisonnement & sur l'expérience. J'ajouterai à tout ce que je viens de dire de ce grand homme, que quand même il auroit fini son ouvrage, autant qu'il auroit pu l'être, il seroit encore imparfait par rapport aux connoissances nouvelles qu'on a acquises depuis lui, surtout à l'égard des plantes potagères, dont nos maréchés ont infiniment perfectionné la culture. D'ailleurs, comme le goût change & se raffine en toutes choses, il se trouveroit peu de gens aujourd'hui qui voulussent, par exemple, suivre son choix en fait des fruits; d'autre part, la nature nous a fait de nouveaux présens, tant en fruits qu'en légumes, qui méritent bien d'être produits au grand jour: par toutes ces considérations, un traité nouveau sur cette matière est devenu nécessaire sans préjudicier aux beautés du sien.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

Nous sommes encore redevables au savant auteur du Spectacle de la Nature, d'une infinité de connoissances qu'il a recueillies avec un choix mer-

veilleux, d'après les expériences des savans appliqués à cet art; tout est sensible, tout est solide dans les réflexions dont il les accompagne, il éclaire & amuse l'esprit tout à-la-fois: mais son objet n'a pas été d'instruire à fond sur la nature & la culture de toutes les plantes; ce n'est pas un ouvrage par conséquent qui soit propre à former un jardinier, mais il peut le perfectionner dans certaines parties, & tout curieux doit l'avoir en main.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

Je ne parlerai qu'en passant des autres auteurs modernes qui ont écrit sur cette matière; ce ne sont en général que des compilateurs qui ont ramassé de toutes parts ce qu'ils ont donné, sans choix ni connoissance des sujets. L'ouvrage le plus considérable est le Dictionnaire Economique de M. Chomel; mais, outre la dureté & l'obscurité du style, qui le rendent souvent inintelligible, quel fond peut-on faire raisonnablement sur tout ce qu'il débite? quelle preuve, quelle certitude a-t-il eue des faits? C'est sur le rapport du premier venu, ou dans les auteurs qui l'ont précédé, qu'il a recueilli ses articles en plus grande partie, auteurs dont les

ouvrages ſont enſevelis dans l'oubli : leur ſort n'entraîne-t-il pas celui des extraits qu'il en a faits ?

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

M. Liger qui a donné la Maiſon Ruſtique eſt à peu près de la même claſſe, malgré toutes les corrections & les augmentations que ſes ſucceſſeurs y ont faites. On riſque beaucoup, je ne peux le taire, de ſe mettre ſous la direction de ſemblables maîtres, & on eſt ſujet à faire bien de fauſſes épreuves en les prenant pour guides : je ne dis pas cependant que dans la multitude des choſes il n'y ait du vrai & du bon ; mais comment un homme ſans connoiſſances diſtinguera-t-il l'un d'avec l'autre ?

Il faut toujours partir d'un principe vrai ; il eſt moralement impoſſible qu'on puiſſe bien traiter une matière qu'on n'entend pas, quelques bons mémoires qu'on puiſſe avoir ; quelques guides qu'on puiſſe prendre, il faut ſentir ſoi-même les choſes pour pouvoir les rendre ſenſibles aux autres : d'ailleurs, il y a un art à les lier & à les rendre praticables, qui n'appartient qu'à ceux qui en poſsèdent bien le fonds. J'ai lu & relu ces deux auteurs, & je me crois obligé de dire qu'en ce qui touche la partie du potager, il y a fort peu de

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

bonnes choſes à ſuivre. Je paſſe ſous ſilence les auteurs moins connus; ils ſont, en général, ou ſi peu inſtruits ou ſi ſuperficiels, qu'on n'y trouve aucuns principes de l'art, & ſeulement quelques pratiques connues de tous les temps.

Quelques auteurs François, Anglois & Allemands, ont traité ſavamment certaines parties qui regardent les opérations de la nature, la végétation, la circulation de la sève, la formation des boutons, &c. & par leurs recherches quelques-uns ont trouvé différens ſecrets pour changer à certains égards ſon ordre naturel, & en arracher comme par violence des productions nouvelles; mais cette ſcience toute nue ne fait pas le jardinier, elle appartient plutôt aux curieux & aux phyſiciens. De tous les ouvrages qui ont paru juſqu'ici dans notre langue, j'ai donc droit de dire qu'aucun n'enſeigne les élémens de cet art; ils doivent néanmoins être conſidérés comme la baſe & la partie la plus importante; d'honnêtes gens en ſont amateurs, mais ne ſont pas nés pour en faire l'apprentiſſage chez un maraîcher: ils deſireroient cependant le ſavoir par principes, pour

pour se trouver en état de conduire leurs plantations, avec d'autant plus de raison, qu'il est si rare de trouver des jardiniers entendus, particulièrement dans les provinces : c'est ce qui m'a excité à travailler la matière sur un plan nouveau, qui donne à tout le monde la facilité d'opérer, ou faire opérer sous ses yeux avec succès. Dans l'ordre que j'ai suivi, on trouvera d'un coup d'œil tout ce qui a rapport à une plante, chacune sera traitée à fond dans toutes ses parties ; on verra ses différentes espèces, le temps & la manière de la semer ou de la planter, la culture qu'elle demande, la terre qui lui est propre, la saison d'en faire usage, & la manière d'en prolonger la durée ; ses différentes propriétés pour l'usage de la vie, sa description exacte, le temps d'en recueillir la graine, sa durée, & généralement tout ce qui peut la concerner. J'ai tâché enfin de rendre toutes les matières si claires, & les pratiques si familières, que personne ne puisse plus excuser son indifférence pour le jardin, sur le défaut de moyens instructifs.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

Mon premier plan étoit de donner un traité général de toutes les parties

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

du jardinage, qui auroit compris les potagers & les fruitiers, la situation, l'exposition & la distribution que demande un jardin utile, la préparation des terres, & tout ce qui pouvoit en dépendre ; mais pour traiter chacune de ces parties à fond, dans le même ordre que je traite celle-ci, & que j'ai traité précédemment l'article du pêcher, l'ouvrage devenoit si considérable, qu'il m'eût fallu un nombre d'années pour le perfectionner. J'ai donc jugé plus à propos, pour le bien de la chose même, de prendre chaque partie séparément ; & comme celle des plantes potagères m'a paru la plus intéressante, n'ayant jamais été traitée en règle, j'ai commencé par celle-là. Si le Seigneur m'accorde des jours, je traiterai les autres successivement, & je commencerai incessamment par un traité du poirier.

Je ne m'en suis pas tenu dans celle-ci aux propriétés des plantes pour l'usage de la vie : comme elles ont d'autres vertus pour la santé, j'ai cru devoir les rassembler pour l'utilité de ceux qui, se trouvant écartés des villes, n'ont pas aisément les ressources qu'on y trouve dans les besoins imprévus. Les

plantes potagères offrent, dans la plus grande partie des maladies, des remèdes cerains & faciles, que beaucoup de particuliers d'une condition bornée, isolés dans leurs campagnes, dénués de livres de médecine, ne connoissent pas : cet ouvrage leur découvrira le double mérite de ces plantes, & les animera d'autant plus à les cultiver avec soin. J'ai tiré tout ce que je dis à cet égard, des ouvrages de M. Tournefort, de M. Lémery, de M. Geoffroy & de M. Chomel, les plus savans auteurs sur cette matière que nous ayons, & les plus suivis : il ne faut donc pas que personne soupçonne que j'aie rien hasardé de mon chef sur un point aussi délicat & qui n'est point de mon fait : je dois même avertir, suivant le conseil que m'en a donné un très-habile homme dans cet art, que dans les maladies douteuses, c'est-à-dire, dont la cause n'est pas bien connue, on ne doit pas risquer certains remèdes composés, sans s'être préalablement consulté : mais à l'égard des breuvages simples & des topiques dont les épreuves ont été mille fois faites, il n'y a rien à risquer à en faire usage.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

J'ai traité avec la plus grande exacti-

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

tude l'article des couches, m'ayant paru important de ne pas omettre la moindre circonstance pour la conduite de ceux qui voudront s'en faire un amusement, & qui, n'ayant rien sous les yeux pour suppléer à ce que j'aurois pu taire, se trouveroient infailliblement dans le cas d'en faire l'épreuve à leurs dépens : la moindre inattention dans ce travail est d'une conséquence irréparable ; & pour le traiter superficiellement comme d'autres écrivains l'ont fait, il n'eût pas été besoin de le traiter de nouveau : ceux qui voudront s'y exercer pour la première fois, ne trouveront rien d'inutile dans mes détails.

Il se pourroit que ma méthode pour la culture de certaines plantes, & en particulier du melon, ne plût pas à tout le monde ; & qui oseroit se flatter d'avoir des suffrages unanimes, quand on feroit des miracles ? Chaque jardinier a ses maximes particulières qu'il croit toujours meilleures que celles des autres, à peine en trouve-t-on deux qui travaillent uniformément ; or dans quel labyrinthe ne me ferois-je pas plongé, si j'avois voulu décrire toutes les différentes pratiques, & dans quel embarras n'aurois-je pas mis mon lecteur pour

le choix qu'il auroit eu à faire ? Quel autre parti pouvois-je donc prendre que de m'arrêter à celle que mon expérience & mes réflexions m'ont fait juger la meilleure ? C'eſt après avoir ſouvent agité la matière avec les plus habiles maraîchers, c'eſt après avoir étudié long-temps ſous eux les différens effets du travail, & avoir fait moi-même des épreuves de toute eſpèce, que je me ſuis déterminé; je n'ai pas connu de meilleure route pour trouver le vrai, & pour être utile au public.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

J'avoue donc que c'eſt aux maraîchers que je dois la plus grande partie de ce que je ſais en matière de plantes potagères, & c'eſt eux qu'il faut conſulter quand on veut s'inſtruire. Le jardinier bourgeois, obligé d'embraſſer toutes les parties du jardin qui comprend les fruitiers & les potagers, les fleurs, les couches, l'orangerie, les tontures, la propreté, & généralement tout ce qui y a rapport, n'a pour l'ordinaire qu'une connoiſſance ſuperficielle de toutes ces parties; il les remplit toutes, mais comment ? chacun le ſait : on auroit tort cependant de lui en faire un crime, car ſeroit-il poſſible qu'il poſſédât à fond tant de parties, puiſque dans cette claſſe

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

de maraîchers dont je parle, je doute qu'on en trouvât un seul qui sût également bien toutes les parties du potager, qui ne font pourtant toutes ensemble qu'une branche du jardinage; l'un s'attache à la culture des gros légumes, tels que les artichauts, les cardons, les choux, &c. & de père en fils ils sont fixés-là; l'autre épouse les verdures, c'est-à-dire, les salades & toutes les menues herbes; celui-ci les melons & concombres, un autre les champignons; enfin chacun saisit quelqu'une de ces parties, suivant que son terrain y est propre, & s'en tient là. Il n'est pas étonnant aussi qu'il y réussisse parfaitement, & qu'on jouisse à Paris de toutes sortes de légumes deux mois plutôt que dans des pays beaucoup plus méridionaux: mais demander la même perfection & les mêmes primeurs à son jardinier, ce seroit vouloir l'impossible; il faut l'inviter seulement à les prendre pour modèles autant qu'il pourra, à s'instruire avec eux s'il se trouve à leur portée, & au défaut, qu'il se conforme au moins à leurs pratiques quand il les connoîtra, sans avoir la présomption de se croire plus habiles qu'eux, comme il y en a beaucoup. Heureux le maître

qui le trouve docile, & qui sait le conduire ! heureux aussi le jardinier qui sait profiter, pour son propre intérêt, des lumières qu'on lui donne, & qui s'attache en même temps à plaire à son maître !

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

Ce choix des principes établi & puisé dans les sources dont je viens de parler, il y aura encore pour les amateurs du jardinage, un petit embarras dont il me reste un mot à dire ; c'est la difficulté d'être pourvus de plants & de semences à leur gré, sur les descriptions que je fais des différentes espèces de plantes : on saura bien se décider pour celles auxquelles le goût se trouvera le plus incliné, & qu'on jugera en même temps les plus convenables à son terrain & à son climat ; mais où trouver ces plants & ces graines sûrs ? où trouver ces espèces rares & nouvelles qu'on remarquera dans le cours de l'ouvrage ? Il ne manque point de marchands à Paris ni ailleurs, rien de si difficile cependant que d'être servi fidèlement : ces marchands sont trompés par les gens de la campagne qui les leur fournissent, & ils trompent par contre-coup sans pouvoir le parer ; car on ne distingue point une graine vieille d'avec une nouvelle,

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

ni certaines espèces qui se ressemblent, telles que la graine d'oignon & de ciboule : ils ne savent pas mieux l'âge de ces graines, qui est un point important ; les unes ne lèvent qu'autant qu'elles sont nouvelles, les autres plus elles sont vieilles ; mieux elles réussissent (j'entends jusqu'à un certain nombre d'années). Pour obvier à cette difficulté qui entraîne des désagrémens infinis, il faut que chacun se fasse une règle de recueillir lui-même les graines dont il a besoin, & qu'il tienne un ordre exact des espèces & de l'année ; cependant, comme il faut commencer au moins une fois d'être bien pourvu, & que d'ailleurs les nuiles & autres accidens font souvent manquer les graines ; comme il arrive de plus qu'elles dégénèrent, & qu'il faut les changer de temps en temps, je ne saurois donner de meilleur conseil que de s'adresser aux maraîchers qui les recueillent eux-mêmes, & qui n'élèvent que de bonnes espèces. Ceux qui auront des connoissances dans le Nord ne sauroient mieux faire encore que de s'y pourvoir, particulièrement de toutes les racines & gros légumes ; nul pays n'en produit d'aussi beaux.

Au surplus, quelque soin que j'aie pu donner à cet ouvrage, je sens mieux que personne combien il peut être encore perfectionné, & je suis convaincu que non-seulement il y a bien des espèces de plantes qui ne sont pas venues à ma connoissance, mais qu'on peut beaucoup ajouter à ce que j'ai dit touchant la culture. Ceux qui seront animés du même zèle que moi pour le bien de la société, & qui voudront me communiquer leurs lumières, me trouveront empressé d'en profiter; & reconnoissant de leurs bontés, j'en ferai usage dans une seconde édition, si l'ouvrage mérite l'accueil du public: on pourra adresser les avis aux Libraires-Imprimeurs.

UTILITÉ DU JARDIN POTAGER.

CHAPITRE II.

Des COUCHES, de la manière de les faire, & de tout ce qui y a rapport.

DES COUCHES.

LE potager que j'entreprends de traiter, doit l'être dans toutes ses parties; & d'autant que les couches sont comme la base & la mère nourrice de la plupart des plantes, je commencerai par cette partie, le plus méthodiquement que je pourrai.

Les couches peuvent être considérées comme le chef-d'œuvre du jardinage; car, outre le mérite de l'invention, l'intelligence qu'elles demandent n'appartient qu'à des gens capables de bien concevoir & de bien suivre leur objet: tout le monde s'y adonne cependant du plus au moins, mais rien n'est si commun aussi que de voir périr dans une nuit le fruit de beaucoup de soins & de dépenses. Il faut donc que celui qui s'en mêle les entende bien, ou qu'il s'en détache; mais si on prend ce dernier parti, il faut renoncer en même temps à

beaucoup de choſes qui ne peuvent venir que par le ſecours de ces couches, & ne s'attendre à aucune nouveauté. Dans les terres froides principalement, ſi on n'avance pas les plants ſur couches, on ſe trouve à la fin de mai, & quelquefois en juin, avant d'avoir une laitue pommée ni aucune autre plante printanière : on ne jouit par conſéquent que très-imparfaitement du bénéfice de ſon potager; enſorte que c'eſt une eſpèce de néceſſité, dans ce climat, de faire quelque violence à la nature trop lente à nous donner ſes biens.

DES COUCHES.

Je me garderai bien cependant de préconiſer indifféremment le goût de toutes ſortes de primeurs, ni par conſéquent de vouloir l'inſpirer; je connois trop le fort & le foible de chaque choſe en particulier. Il y en a beaucoup qui n'appartiennent qu'à de grands ſeigneurs, & qui n'ont de plus sûr mérite que celui de la rareté ou de la nouveauté. D'autres, meilleures en elles-mêmes, ſeroient impraticables dans la plupart des provinces, où on n'a pas facilement la commodité des fumiers & des ouvriers pour y réuſſir. On élève par exemple ſur couches des aſperges,

DES COUCHES.

des artichauts, des choux-fleurs, des fraises, des figues, & toutes sortes de verdures dont on jouit au plus fort de l'hiver, ou au commencement du printemps ; mais ce sont des fruits chers, qu'il est fort permis aux gens opulens de se procurer, & que le plus grand nombre ne doit pas leur envier ; car on perd peu d'une part de n'en pas jouir, & de l'autre il est de l'homme raisonnable de se contenter de ce que son état lui permet.

Cependant, comme j'écris pour les uns & pour les autres, je dirai tout ce qui concerne cette partie du jardinage, afin que chacun puisse étendre ou restreindre son plaisir comme il lui plaira ; mais, je le répète, le particulier ne doit pas s'engager légèrement dans des frais & des soins qui vont loin, s'il n'a une certitude morale d'en venir heureusement à ses fins : qu'on fasse, après le nécessaire, quelque épreuve pour son plaisir, à la bonne heure, c'est un jeu innocent dès qu'il est modéré ; mais il faut risquer peu d'abord, & acquérir par degrés l'intelligence de cette culture.

Ce qu'on appelle couche, est une quantité de fumiers chauds, rangés &

entaſſés avec art pour opérer l'accroiſſement des plantes contre toutes les rigueurs du mauvais temps.

DES COUCHES.

Les fumiers de cheval, de mulet & d'âne, ſont les ſeuls propres à cet uſage ; les autres n'ont pas aſſez de chaleur ni de ſels : celui de mulet eſt préférable à tous, mais il eſt rare d'en trouver à ſa proximité.

Ils ſont d'autant meilleurs qu'ils ſont tirés fraîchement de deſſous les animaux. Lorſqu'ils ont été entaſſés un certain temps, ils ont perdu une partie de leur vertu, & ne gardent pas leur chaleur ſi long-temps ; mais ils ſont meilleurs pour les réchauds, parce que leur action eſt plus prompte.

Ce qu'on appelle réchaud, eſt une épaiſſeur des mêmes fumiers d'un pied ou deux, qu'on met autour des couches pour les réchauffer lorſque leur chaleur eſt éteinte : on les fait de deux pieds tour autour s'il n'y en a qu'une, & quand il y en a deux ou plus, on ne donne cette épaiſſeur que du côté iſolé ; & comme il ne doit y avoir qu'un pied d'intervalle entre les deux, on n'a que ce vide d'un pied à remplir, qu'il faut changer de temps en temps, ſuivant le beſoin ; & auſſitôt

DES COUCHES.

qu'ils ſont faits, jeter quelques voies d'eau par-deſſus ; cela diſpoſe les fumiers à agir plutôt, & les empêche de brûler. On doit les tenir plus élevés que les couches en les faiſant, parce qu'ils baiſſent bientôt ; & il eſt même néceſſaire quelques jours après de les recharger, pour qu'ils ſoient toujours au moins de la hauteur des couches : lorſqu'on peut mettre deux ou trois pouces de crottin par deſſus, il s'échauffent plutôt, & conſervent plus long-temps leur chaleur.

Il ſe fait encore des couches avec le tan, qui a la vertu de conſerver ſa chaleur cinq à ſix mois avec un peu d'aide : on s'en ſert beaucoup en Angleterre ; mais, outre qu'elles demandent une diſpoſition de châſſis particulière, elles ne ſont guère propres que pour les plantes exotiques, dont je n'entreprends pas de traiter : ainſi je n'en parlerai pas.

Les couches dont il eſt queſtion ici doivent être plus ou moins larges & plus ou moins hautes, ſuivant les ſaiſons.

Celles qu'on fait en décembre, janvier & février, doivent avoir trois bons pieds d'élévation après avoir été

marchées, & de deux pieds & demi seulement de largeur, pour être plus faciles à réchauffer par leurs côtés.

Celles qu'on fait dans les mois suivans, doivent avoir 4 pieds ou 4 pieds $\frac{1}{2}$ de largeur; & 2 pieds d'élévation peuvent suffire, parce que le soleil venant au secours des plantes, elles n'ont plus le même besoin de tant de chaleur étrangère.

Mais avant d'enseigner la manière de les dresser, je crois devoir établir premièrement la place qu'on doit leur destiner.

Les fonds de terre ingrats pour la production ordinaire des plantes, se trouvent ici les meilleurs: je veux dire les terres sèches & arides, car ce n'est pas la vertu seule des fumiers & des terreaux qui opère; la masse de terre y contribue encore, & jette dans les couches une sève & une chaleur naturelle qui soutient le feu artificiel des fumiers: or, plus cette terre a de facilité à s'échauffer par les impressions du soleil, plus elle communique de secours aux plantes. La terre légère a encore cet avantage, que les eaux s'y filtrent plus aisément que dans les terres fortes, où leur séjour cause une

DES COUCHES.

humidité qui pourrit en peu de temps les fumiers, & qui fait fondre les plants. Il faut donc chercher, autant qu'on le peut, une veine de terre sablonneuse pour les placer; mais comme souvent d'autres considérations décident la place, ou que la terre est également forte & argileuse par-tout, il faut recourir aux expédiens, & voici ce qu'on peut faire.

Il faut faire fouiller & enlever environ un pied & demi de terre dans toute la circonférence de la place qu'on veut employer, combler les deux tiers du vide avec des platras ou de la menue pierre, & l'autre tiers en superficie avec de la terre légère; il faut en même temps élever le terrain de six pouces dans le milieu *, de manière qu'il y ait une pente à droite & à gauche pour écouler les eaux; & tout autour de la place pratiquer une pierrée pour recevoir ces eaux, tant celles de la superficie, que celles qui passent au travers

* L'élévation de six pouces ne doit pas influer sur les couches, qui doivent toujours être de niveau; il en résulte seulement que les deux bouts ont une épaisseur de six pouces de plus de fumier que le milieu, mais cela ne fait point un inconvénient.

des platras, auxquelles on ménage un écoulement: si la situation du terrain ne permet pas de leur en donner, il faut faire dans la partie la plus basse un puisard où elles se perdent, & ménager les pentes à cet effet; sans cette précaution, les couches ne conservent point de chaleur. Les fumiers, comme je l'ai déja dit, pourrissent en peu de temps, l'humidité & le froid gagnent les plants, & ils périssent à vue d'œil, malgré tous les réchauds & tous les soins; ou, s'ils ne périssent pas, les productions sont si tardives & si médiocres, qu'elles ne donnent aucun plaisir.

DES COUCHES.

Voilà la préparation de la place réglée; il est question à présent de la situation.

On doit bien se garder d'abord de les adosser contre des bâtimens ou des murs trop élevés; car les vents du midi qui rabattent dessus, portent autant de préjudice aux plants que ceux du nord & du nord-oueſt, dont bien des gens s'imaginent qu'il suffit de se défendre. Lorsqu'on peut former un quarré de murs exprès, dont le fond soit exposé au midi, de six pieds de hauteur seulement pour que leur ombre ne nuise pas, nulle situation ne leur convient mieux,

DES COUCHES.

parce qu'ils se trouvent par-là à l'abri de tous les vents; ou à ce défaut, quand on peut les placer dans l'encoignure de deux murs, dont l'un soit au levant & l'autre au midi, la position est encore bonne, pourvu que les deux autres côtés soient abrittés par des brise-vents: mais quand on n'a point de murs placés convenablement, on enferme toute la circonférence avec des brise-vents, comme font nos maraîchers.

Ces brise-vents se font avec de la grande paille de seigle, qu'on nomme du pleyon, ou avec des roseaux de marais, coupés & séchés dans l'été; ils doivent avoir cinq ou six pieds de hauteur, avec de forts pieux de toise en toise, pour les soutenir. On coule cette paille ou ces roseaux à l'épaisseur d'un pouce ou deux, entre deux lattes, & de pied en pied on l'arrête avec du fil de fer ou de l'osier; le premier vaut mieux, en ce qu'il dure autant que l'ouvrage, & que l'osier veut être renouvelé tous les deux ans. Il faut trois rangs de ces lattes, dont le premier soit à six ou huit pouces de terre, le second à six pouces de l'extrémité, & le troisième dans le milieu des deux: ils durent une dixaine d'années, quand ils sont faits en pieux

de chêne ou de châtaigner brulés par le pied, & travaillés avec le fil de fer. On comprend que ces lattes doivent être clouées sur les pieux avec des clous de grandeur suffisante pour percer en même temps les deux lattes, ainsi que l'épaisseur de la paille, & entrer solidement dans les pieux : on pratique une ou deux portes dans les endroits les plus commodes, & on les natte également de paille pour ôter l'entrée aux vents, aux chiens, & à tous ceux qui n'y ont pas à faire ; & pour plus de sûreté on ferme ces portes à la clef. Les femmes ont la mauvaise réputation de gâter les plants, sur-tout les melons ; je ne sais si cela est fondé : des effets marqués à d'autres égards, forment un grand préjugé dans le sujet en question, ainsi le plus sûr est de ne pas leur en permettre les approches.

DES COUCHES.

A l'égard de la grandeur de la place, chacun doit se régler sur le plus ou le moins de consommation qu'il peut faire des plantes qu'il voudra y élever ; mais j'estime qu'un espace de huit à dix toises de largeur, sur douze ou quinze de longueur, qui contiendra une douzaine de couches, est très-suffisant pour le particulier le plus aisé : d'ailleurs ce

DES COUCHES.

n'eſt pas un petit ſoin que la conduite de ce nombre de couches, qui occupent preſque entièrement un homme pendant ſept à huit mois.

Indépendamment du terrain deſtiné aux couches, il eſt encore néceſſaire, pour décharger les fumiers & les terreaux, de pratiquer à l'entrée une eſpèce d'avant-cour, dans laquelle on conſtruit en même temps un petit baſſin pour la facilité des arroſemens; ou, au défaut de baſſin, on y place des tonneaux, pour faire tiédir l'eau au ſoleil avant de s'en ſervir.

La ſituation & la préparation de la place réglées, comme je viens de le dire, il eſt queſtion à préſent de la diſpoſition des couches. M. de la Quintinie l'a parfaitement expliquée, t. 2, pag. 291; & je ne ſaurois mieux faire que de le copier.

» Après avoir marqué, dit-il, la » place (où la couche doit être), qu'il » faut expoſer au midi, de manière » qu'un des bouts regarde le levant, » & l'autre le couchant; après avoir » marqué de même, avec un cordeau » ou des jallons, la largeur qu'elle » doit avoir, on y porte un rang de » hottées de fumier à la queue l'une

» de l'autre, à commencer ce rang à
» l'endroit où on doit finir la couche ;
» ce qui étant fait, le jardinier com-
» mence à travailler par l'endroit où
» finit le rang des hottées, afin que le
» fumier n'étant embarraſſé de rien
» qui le charge, il ait plus de facilité
» à l'employer promptement & pro-
» prement. Le jardinier prend donc ce
» fumier avec une fourche de fer ; &
» s'il eſt un peu adroit, il le retrouſſe
» ſi habilement en faiſant chaque lit
» de ſa couche, que tous les bouts du
» fumier ſe trouvent en-dedans, & que
» le ſurplus fait une manière de dos en-
» dehors. Le premier lit étant fait quar-
» rément de la largeur qu'on a déci-
» dée, & de telle longueur qu'il a été
» trouvé à propos, le jardinier fait en-
» ſuite le deuxième, le troiſième, &c.
» les battant du dos de ſa fourche, ou
» les trépignant pour voir s'il n'y a
» point de défaut, afin d'y remédier ſur
» le champ, la couche devant être
» également garnie par-tout, enſorte
» qu'il n'y ait aucune partie plus foi-
» ble que l'autre ; cela fait, il conti-
» nue la longueur réſolue, & toujours
» par lits, comme il a été dit, juſ-
» qu'à ce que la couche ait la lon-

DES COUCHES.

» gueur, la largeur & la hauteur qu'elle » doit avoir : cette hauteur eſt, ſuivant » les ſaiſons, de deux, trois ou quatre » pieds quand on la fait, & diminue » d'un tiers quand elle eſt affaiſſée. »

Chaque couche, ſuivant l'uſage qu'on en veut faire, après avoir été bien marchée de bout en bout à pieds joints, & particulièrement ſur les bords, doit être chargée auſſitôt de terreau qu'on étend de gros en gros ſur toute la ſurface ; & pour la doſe de ce terreau, on ſe réglera ſur ce qui ſera dit à l'article de chaque plante : on deſtinera, par exemple, une couche pour des raves, au chapitre de cette planche ; on trouvera qu'elle en demande huit à neuf pouces, ainſi des autres.

Mais il y a une attention à faire à cet égard, c'eſt d'en mettre d'abord plus qu'il n'en faut, ſur-tout dans les temps froids, pour aider à la couche à s'échauffer, & on retire enſuite ce qu'il y a de trop, lorſqu'on vient à la dreſſer ; cela eſt particulièrement néceſſaire à pratiquer pour les couches de melons, ſur leſquelles on ne doit mettre que deux ou trois pouces de terreau qui ne ſeroient pas capables de mettre les fumiers en mouvement ; il faut même,

dans le temps de neige ou de grandes gelées, avoir recours à des fumiers chauds, dont on couvre toute la couche jusqu'à ce qu'elle soit échauffée. DES COUCHES.

J'observerai ici, une fois pour toutes, à l'égard des terreaux, qu'ils ne sauroient être trop maniés, je veux dire trop fins pour toutes les semences, & que pour les rendre tels, le plus court & le plus sûr moyen est de les passer à la claie : cette claie doit être de fil de fer maillé à petites mailles, tel qu'on en fait pour des portes de buffet ou d'armoire, & elle doit avoir cinq à six pieds en tous sens. Tout le monde sait qu'on la place sur un côté, un peu couchée & arc-boutée par deux perches, derrière le tas de terreau à quatre pas environ, & qu'un homme ou deux, avec des pelles de bois, le jettent contre, de manière qu'il s'écarte en l'air & retombe en pluie sur la claie, pour que les parties les plus déliées passent plus facilement au-travers, & les plus grossières tombent au pied, qu'on rebat avec le dos de la pelle, & qu'on repasse tout de même après. Cette opération est assez connue : je reprends à présent M. de la Quintinie.

» Avant de semer ou de planter

DES COUCHES.

» quoi que ce soit sur une couche nouvellement faite, la première précaution qu'on doit avoir, est d'attendre six à sept jours, & quelquefois dix ou douze, pour lui donner le temps de s'échauffer, & donner ensuite le temps à cette chaleur qui est violente de se modérer notablement. Cette diminution s'apperçoit, quand toute la couche s'est affaissée, & quand enfonçant la main dans le terreau on peut souffrir la chaleur; c'est pour lors qu'on doit commencer à le dresser proprement. Pour dresser ce terreau, c'est-à-dire, pour l'unir également, on se sert de quelque planche large d'environ un pied, & on la place sur les côtés de la couche, à deux pouces environ du bord: cette planche ainsi placée, on la soutient ferme tant de la main gauche que du genou, & de tout le corps: & ensuite avec la main droite on commence par un bout à presser ce terreau contre la planche, & le presser si bien qu'on lui fasse acquérir une manière de consistence, ensorte que la planche étant ôtée, quelque meuble que soit ce terreau de sa nature, il se soutient tout seul comme s'il

» étoit

» étoit un corps bien solide. Quand ce » terreau est ainsi dressé de la longueur » de la planche, on la change de place » pour faire dans toute la longueur de » la couche la même opération que je » viens de dire ; & si la planche est un » peu longue, par conséquent lourde, » il faut être deux ou trois personnes à » travailler tous de la même manière, » & qui s'aident en même temps à la » soutenir : que si le jardinier est seul, » il faut qu'il la soutienne avec de pe- » tits bâtons fichés sur le bord de la » couche. Cette opération finie, le » terreau doit avoir en tous sens un » demi-pied moins d'étendue que le » dessous de la couche, & dans son » quarré long il doit paroître aussi uni » que si c'étoit une planche dressée en » pleine terre : on y fait ensuite les » semences ou plantations qu'on a à » faire ; & c'est dans ce point de cha- » leur qu'il faut la prendre, car plutôt » ou plus tard, il s'en trouveroit trop » ou trop peu.

Des Couches.

» La chaleur de la couche peut sub- » sister en état de bien faire, pendant » dix à douze jours : mais ce temps » passé, si on s'apperçoit qu'elle soit » trop refroidie, il y faut faire avec de

DES COUCHES.

» bons grands fumiers neufs, des ré-
» chauffemens tout autour, pour renou-
» veler & entretenir la chaleur.

» Quand on doit renouveler ces
» réchauds, il n'eſt pas toujours néceſ-
» ſaire d'employer des fumiers neufs ;
» aſſez ſouvent il ſuffit de remuer de
» fond en comble celui qui s'y trouve,
» pourvu qu'il ne ſoit pas trop pourri ;
» ce remuement eſt capable de renou-
» veler encore la chaleur pour huit ou
» dix jours : mais ſi on doute un peu de
» l'effet, on y peut mêler un tiers ou
» moitié de fumier neuf. »

J'ajouterai à ce que je viens de rapporter du Traité de M. de la Quintinie, quelques précautions utiles qu'il a omiſes.

1°. On doit avoir attention de tenir le milieu des couches de quatre bons pouces plus élevés que les bords, parce que ce milieu s'affaiſſe toujours plus que les côtés, & que les eaux s'y arrêtent lorſqu'il ſe trouve plus bas que les bords, au lieu qu'elles s'écoulent dans les ſentiers lorſqu'elles trouvent une petite pente ; & conſéquemment, à cette élévation de quatre pouces de plus dans le milieu, il faut faire tomber le terreau proportionnément.

2°. On doit faire une eſpèce de choix des fumiers, & ne pas les employer indifféremment comme ils viennent; car telle plante, comme le melon, veut trouver la paille sèche au-deſſous du terreau; & telle autre, comme le concombre, s'accommode fort bien d'y trouver un lit de crottin : c'eſt donc ſuivant l'uſage qu'on veut faire de la couche, qu'on doit diſtribuer les fumiers; on trouvera ce que chacune demande à ſon article. DES COUCHES.

3°. Comme les fumiers ne ſont pas toujours égaux, & qu'il s'en trouve dans la quantité une partie plus fraîchement tirée de deſſous les animaux, par conſéquent plus ſuſceptible de chaleur, il faut avoir attention de les mêler enſemble avec le plus d'égalité qu'on peut, ſans quoi il arrive que votre couche ne s'échauffe pas également, & que quand vous venez à la planter ou ſemer, il ſe trouve trop de chaleur dans un endroit, & pas aſſez dans l'autre, ce qui produit un mauvais effet.

4°. Lorſque les fumiers ſont trop ſecs, il faut les mouiller en deux temps, en faiſant la couche, pour leur donner de l'activité; mais le dernier lit ne doit

DES COUCHES.

pas être mouillé quand elle est destinée pour des melons, & on met le terreau ensuite : une voie sur la longueur de chaque toise, est à peu près la dose.

5°. Trois ou quatre jours après que la couche est semée ou plantée, il est très à propos d'adosser tout autour un peu de fumier long, pour conserver la chaleur qui se soutient beaucoup plus long-temps ; ce qui fait qu'au lieu d'y faire des réchauds en forme dix à douze jours après, on peut en attendre quinze & vingt ; & ce même fumier qu'on a adossé grossièrement, mêlé avec d'autre, sert ensuite à faire le réchaud : les jardiniers appellent cela un *acot*, terme qui prend son étymologie du verbe *acotter*.

6°. Lorsqu'une couche est dans un danger pressant par la cessation de la chaleur, & que les plants commencent à fondre, il faut, après avoir ôté les vieux réchauds, & avant d'en remettre d'autres, tirer par les côtés une poignée de fumier de la couche sous chaque cloche perpendiculairement, à deux ou trois pouces au-dessous du terreau, ce qui forme une espèce de fourneau où la chaleur du réchaud dégorge plus promptement, & se commu-

nique plus efficacement au plant qui est dessus. Il faut employer aussi les fumiers les plus chauds qu'on puisse trouver, & mettre dans le milieu un lit de fiente de pigeon, d'un pouce ou deux d'épaisseur : c'est pour les melons & concombres essentiellement que cela est très-utile à pratiquer.

DES COUCHES.

7°. Il arrive quelquefois qu'une couche jette un nouveau feu après avoir été plantée, sur-tout lorsqu'il survient quelques jours de chaleur, ou quelques pluies chaudes ; quelquefois aussi les réchauds l'échauffent trop, & les plants sont en danger de fondre : il faut dans ce cas y faire des ventouses, ou autrement dit, la larder ; c'est-à-dire, faire avec un gros plantoir sous chaque cloche un ou deux trous par lesquels la chaleur dégorge, & donne un peu d'air aux cloches mêmes : vingt-quatre heures après, quand ce grand feu est passé, on rebouche les trous.

8°. L'épaisseur qu'on doit donner aux couches, doit se régler en partie sur la qualité du fond de terre, particulièrement pour les dernières, où on remet les plants en place. Nos maraîchers qui se trouvent situés dans des terres sablonneuses, les tiennent extrê-

DES COUCHES.

ment baſſes ; à peines ont-elles un pied de fumier, & cette petite quantité leur ſuffit, parce que le fond de terre qui s'échauffe aiſément, jette un feu naturel dans les couches, qui non-ſeulement les diſpenſe d'un trop grand ſecours de chaleur artificielle, mais qui pourroit même être trop violente pour les plants. Dans les terres froides qui ne s'échauffent que tard, cette médiocrité de fumier ne vaudroit rien, des couches ainſi diſpoſées ne conſerveroient aucune chaleur ; il faut doubler au moins la doſe, pour que les plants aient toujours le degré qui leur eſt néceſſaire.

9°. Lorſqu'on a pluſieurs couches, il faut ſe faire une règle qu'elles ſoient toutes de même hauteur, ſans quoi celles qui excéderoient les autres ne profiteroient pas du bénéfice des réchauds, & les plants privés du ſecours de leur chaleur en ſouffriroient ; on doit à cet effet compter le nombre des voitures du fumier qu'on emploie à la première, & mettre une quantité égale à chaque couche : ſur quoi cependant il faut prendre garde à la quantité des fumiers qui s'affaiſſent plus ou moins, ſuivant qu'ils ſont plus ou moins conſommés ; & obſervez de même,

que lorsque vous mêlez ensemble les couches de melons, concombres, laitues, & autres plantes qui demandent une dose différente de terreau, il faut plus élever en fumier celles qui en demandent peu, comme le melon; de manière enfin que la superficie de toutes vos couches soit égale.

Des Couches.

10°. J'ajouterai, pour finir ces observations, que la méthode de M. de la Quintinie que je viens de rapporter pour dresser les couches, quoique généralement pratiquée en France, n'est pas si unanimement suivie dans les autres pays curieux dans ce genre, qu'il ne puisse pas m'être permis d'y faire quelques réflexions, & de proposer au moins la méthode opposée de la Hollande & de l'Angleterre, sur laquelle chacun aura de même la liberté de faire les siennes, & d'opter ensuite. Il est dit qu'il faut retourner adroitement le bout des fumiers, de manière que les côtés forment une espèce de dos de bahut, & qu'aucune paille ne déborde. Les nations que je viens de nommer y ont trouvé un inconvénient, en ce que la racine des plantes qui sont préciſément plantées au-dessus, ne peut pas percer ces groupes de fumier ainsi doublés &

DES COUCHES.

preſſés, ni s'étendre par conſéquent delà dans les ſentiers, où elles trouveroient une nourriture abondante; pourquoi ils ne retrouſſent point les fumiers, & les rangent ſur le bord comme dans le milieu, avec le plus d'égalité qu'il ſe peut : & lorſque la couche eſt entièrement faite, ils tendent un cordeau, & coupent avec des ciſeaux à tondre, tous les bouts de paille qui ſe rencontrent hors de l'alignement; de manière que les côtés ſe trouvent tout auſſi bien dreſſés, & même mieux, qu'à notre manière : ils évitent encore par-là que leurs couches ne s'affaiſſent dans le milieu, comme il arrive preſque toujours aux nôtres, dont le milieu n'eſt jamais ſerré & preſſé comme les bords.

D'autres, avec des planches qu'ils aſſemblent & qu'ils ſoutiennent avec des pieux enfoncés dans la terre, forment une caiſſe de la même longueur, largeur & hauteur qu'ils ſe propoſent de donner à la couche, qu'ils rempliſſent de fumiers marchés & plombés également par-tout. Il eſt vrai que par cette méthode les plantes dont les racines ne ſauroient percer les planches, ſont réduites à vivre dans leur priſon; mais rien au moins ne les arrête, &

elles jouent en liberté dans cet espace qui leur suffit, parce qu'ils donnent six pieds à leurs couches, différentes en cela des nôtres, qui n'en ont que quatre au plus. Ces planches présentent encore à l'esprit une autre réflexion. Comment, dira-t-on, peuvent-ils réchauffer leurs couches ? la chaleur des réchauds ne sauroit percer ces planches pour se communiquer à elles. Cela est vrai, aussi ne les réchauffent-ils pas : & c'est ici qu'on se trouvera étonné ; mais cet étonnement cessera quand on aura fait réflexion, 1°. que leurs couches étant plus fortes de fumier, la masse de chaleur y est plus grande ; 2°. que ces couches sont enterrées d'un bon pied ; 3°. qu'ils mettent un lit de tan dans le milieu de la couche, qui conserve sa chaleur plusieurs mois, comme tout le monde le sait, & un second lit entre les fumiers & le terreau ; 4°. que les planches qui sont revêtues d'un acotempêchent aussi l'évaporation de la chaleur, & par-dessus cela elles sont couvertes de châssis qui contribuent aussi à la resserrer. Par tous ces expédiens que nous ne connoissons pas, ils épargnent les réchauds, & jouissent néanmoins de leurs melons &

DES COUCHES.

DES COUCHES,

autres plantes, beaucoup plutôt que nous : le fait eſt certain. Sur cette ſimple eſquiſſe qui m'a paru mériter place ici, je ne crois pas que perſonne ſoit aſſez entêté de la méthode différente que nous ſuivons, pour s'élever contre celle-là, & ne pas en appercevoir le bon : chacun en prendra donc ce qu'il jugera à propos ; & qui voudroit la ſuivre exactement, n'en feroit peut-être que mieux ; on ne riſque rien de marcher dans des routes faites.

Je paſſe à préſent aux autres parties qui ont rapport aux couches. Ce ſeroit temps perdu d'avoir ſemé & planté, ſi on ne conſervoit ; & les fumiers n'opèrent pas ſeuls l'accroiſſement des plantes ; il faut le concours des cloches ou des châſſis, des litières, des paillaſſons, &c. c'eſt ce qui me reſte à traiter : car, pour la conduite particulière des plantes, elle ſera traitée ſéparément à l'article de chacune.

Les châſſis ou les cloches ſont d'une néceſſité abſolue pour couvrir les ſemences & les plants ; c'eſt ce qui les défend des injures du temps, & qui augmente en même temps l'action du ſoleil ſur elles.

Les châſſis ſont très-préférables, par

Des Couches.

les raisons que je dirai bientôt, mais ils ne sont connus que de quelques particuliers. Je commencerai d'abord par l'article des cloches, comme le plus intéressant pour le général.

Ce qu'on appelle cloche est une pièce de verre soufflée, de la même forme à peu près qu'une cloche de fonte, élargie par conséquent dans le bas, rétrécie dans le haut, & terminée dans son point-milieu par un bouton de la grandeur d'un petit écu, qui sert à la prendre pour s'en servir.

Elles se fabriquent dans les verreries de Champagne & de Lorraine, d'où elles viennent à Paris par la rivière de Marne; on n'en fait guère, de ma connoissance, ailleurs. C'est une chose par conséquent assez inconnue dans la plupart des provinces un peu éloignées de Paris, à cause peut-être de la difficulté du transport: il seroit fort possible cependant d'en faire dans toutes les verreries du royaume; mais pour contenter un ou deux particuliers qui en voudroient quelques centaines, un manufacturier voudra-t-il former des ouvriers, & faire les autres frais extraordinaires que demandent dans toutes fabrications les premiers travaux?

DES COUCHES.

La consommation est l'aiguillon des arts, & c'est sans doute parce qu'il n'y en auroit pas dans les provinces pour cette espèce de marchandise, qu'il ne s'y en fabrique point; le peu de curieux qui s'y trouve est obligé de s'attacher aux châssis qu'on peut faire partout; on peut néanmoins, au défaut des châssis, avoir recours à des cloches de verre d'assemblage, que les vitriers sont capables de faire en tout pays; elles sont plus portatives & plus commodes à certains égards que les châssis, pour couvrir par exemple, & pour avancer les plantes séparées les unes des autres; mais on n'épargneroit rien à les employer pour des couches pleines, car ces cloches reviennent à 20 ou 25 sous, & il s'en faut bien qu'elles fassent un aussi bon effet. Voici la manière de les faire, pour l'intelligence de ceux qui voudront les éprouver.

Elles se font octogones, c'est-à-dire à huit faces égales; les morceaux de verre s'assemblent avec du gros plomb, soutenu d'un gros fil de fer; & tous ces morceaux qui s'élargissent dans le bas, & qui diminuent de moitié environ dans le haut, aboutissent à un autre morceau de verre de six pouces de dia-

mètre, de même forme octogone, posé de niveau, qui fait la clôture : ce qu'on appelle le cul de la cloche. Le diamètre du bas doit être de quinze à seize pouces, celui du haut de six à sept, & sa hauteur de huit à neuf. Autour du morceau de verre qui la termine, on attache une espèce d'anse de gros fil de fer, qui s'élève & s'abaisse sur le côté comme on veut, & par où on les prend pour les placer & déplacer.

Cette espèce de cloche a ses avantages & ses inconvéniens ; d'un côté elles ne se plombent pas, & si elles reçoivent quelque coup, tout n'est pas perdu, ce n'est qu'un morceau de verre à remettre ; d'un autre elles coûtent plus cher que les autres, & elles ne jettent pas tant de chaleur sur les plants. C'est pourtant une ressource qu'on est heureux de trouver, quand on ne peut mieux faire.

A l'égard des cloches soufflées, dont il est principalement question, étant les plus communes & le plus en usage, il y en a de deux grandeurs, distinguées par le nom de grand moule & de petit moule : ces dernières sont moins chères, mais les plants sont trop étouffés dessous ; elles ne sont bonnes

DES COUCHES.

que pour les petites semences. On doit préférer les premières, quoique plus chères; mais il y a encore beaucoup de choix, car le moule n'est pas égal; & il y a un avantage marqué à choisir les plus grandes, qui doivent avoir quatorze à quinze pouces de diamètre d'un bord à l'autre. L'épaisseur du verre varie de même, il faut prendre les plus fortes. La couleur est aussi à observer: celles qui tirent sur le bleu ne communiquent presque point de chaleur aux plants, on doit les rejeter. Le bouton est encore un objet de considération; il faut rebuter celles qui l'ont petit, & dont la prise n'est pas aisée, car ce défaut est le plus souvent la cause de leur ruine. On doit prendre garde encore qu'elles ne soient pas fêlées; on n'a qu'à les sonner avec le doigt, & quand on les transporte de la ville à la campagne, il faut beaucoup d'attention pour qu'il ne s'en casse pas dans la voiture. La manière de les arranger est de mettre d'abord au fond de la voiture un lit très-épais de grande litière; on couche ensuite les cloches sur le côté, & on les emboîte les unes dans les autres, avec un peu de paille froissée ou du menu foin entre deux:

on en fait deux rangs à côté l'un de l'autre ; & entre les deux rangs, ainſi qu'aux deux autres côtés, joignant les ridelles, on met une bonne épaiſſeur de la même paille, qui les tient ſerrées de manière qu'elles ne puiſſent pas branler de place : on arrête auſſi les deux extrémités des rangs avec quelque planche ou bâton en travers, & pour dernière opération on les couvre encore d'une quantité raiſonnable de paille, qu'on bride avec des cordes de bout en bout de la voiture, de façon que le cahot ne puiſſe pas les ſoulever ; les paillaſſons les tiennent encore mieux en arrêt. On peut mettre dans la voiture deux rangs de ces cloches l'un ſur l'autre, avec une bonne épaiſſeur de paille entre deux ; mais le plus sûr eſt de n'en mettre qu'un.

Des Couches.

Je dois dire à préſent que cette ſorte de cloche eſt fort ſujette à devenir plombée au bout de quelques années, par l'effet du ſoleil & de l'humidité, à quoi la pouſſière contribue auſſi beaucoup : la craſſe s'incruſte dans le verre, & fait corps enſemble ; les cloches ceſſent dès-lors d'être tranſparentes, & de réfléchir la chaleur du ſoleil, en-

DES COUCHES.

sorte qu'elles ne sont presque plus bonnes à rien. Jusqu'à ce jour personne n'y a trouvé de remède ; l'eau-forte même, qu'on a éprouvée souvent, ne peut pas détacher cette crasse incrustée, ni rendre le poli au verre.

Avec des soins assidus on peut éloigner ce mal de quelques années : rien n'est plus préjudiciable, par exemple, à ces cloches, que de les renfermer mouillées, ou de les emmailloter avec de la paille sale, je veux dire mêlée de poussière ou de crottin. Le foin & le regain dont quelques-uns se servent, les tachent aussi, parce qu'ils s'échauffent & qu'ils chanciſſent ; il faut de la paille bien sèche & bien secouée, & les mettre à couvert de la pluie. Les maraîchers, qui n'ont pas pour l'ordinaire des lieux assez vastes pour les enfermer, y font une couverture très-épaisse de litière dans un coin de leur marais : elles n'en sont pas mieux ; cependant, quand ils peuvent empêcher par l'arrangement de cette litière, que l'eau ne les pénètre, elles sont dans une espèce de sûreté.

On doit aussi les laver de temps en temps, & les essuyer tous les matins, après qu'on a ôté les couvertures, avec

un morceau d'étoffe ou une éponge : car non-seulement cela empêche la poussière de s'y attacher, & de faire corps peu-à-peu avec le verre, mais l'expérience démontre que plus une cloche est claire & nette, mieux les plants profitent. Au surplus, quand on les enferme, on doit les ranger sur terre de la même manière que j'ai dit qu'il falloit les ranger dans la voiture, quand on les transporte à la campagne.

DES COUCHES.

Lorsqu'il s'en casse quelqu'une, de manière que les morceaux restent un peu grands, on peut encore en tirer parti, en les recollant avec du blanc de plomb délayé dans de l'eau, & observant qu'il n'y ait point d'humidité sur le verre, lorsqu'on en rassemble les parties.

Voilà tout ce qui regarde les cloches; à quoi j'ajouterai cependant qu'il faut avoir soin de les tenir baissées quand il fait de grands vents. Je passe aux châssis, dont j'invite tous les particuliers aisés à se servir, sans égard à l'usage général des cloches. Il est aisé d'appercevoir les raisons qui en éloignent les maraîchers; la première, qui est seule décisive, c'est la dépense qui va au triple, & que la plupart ne sont

DES COUCHES.

pas en état de faire ; la deuxième, c'eſt le défaut de lieux pour les mettre à l'abri quand leur ſervice eſt fini ; & la troiſième, eſt un certain défaut de raiſonnement dans pluſieurs, qui les tient ſervilement attachés aux anciennes méthodes, ſans vouloir éprouver le mérite des nouvelles. Je me flatte cependant de leur démontrer qu'il ſe trouve une véritable économie dans cette dépenſe apparente qui les effraie, & que l'économie eſt tout à-la-fois par rapport au temps qu'on épargne dans le cours des opérations ; mais avant d'établir la preuve de ce que j'avance, il faut donner une idée de ces châſſis, & expliquer de quelle manière ils doivent être diſpoſés.

Il s'en fait de pluſieurs façons : les uns, pour donner la pente qu'il faut néceſſairement, élèvent le derrière beaucoup plus que le devant ; mais il en réſulte un grand inconvénient, c'eſt que les plants qui ſont ſur le derrière ſe trouvent dans une trop grande diſtance du vitrage, & ceux qui ſont ſur le devant en ſont trop proches.

D'autres les forment en dos de bahut, ou en chevalet, prétendant que le ſoleil du matin agit mieux & plus égale-

ment sur les plants, & ils ne donnent aucun talus à leur couche ; mais il est démontré qu'une heure du plein midi sur des plantes situées en talus, fait plus d'effet que deux matinées de soleil levant, sur celles qui sont en situation platte. Le même inconvénient du trop ou du trop peu de distance du plant au vitrage, s'y trouve aussi. Des Couches.

A l'égard de la dispositiou du vitrage, les uns suivent préciſément celle d'un châssis de fenêtre ; mais je trouve dans cette dispoſition que le bois ôte trop de soleil, & que l'eau des pluies fait un dépôt au bas de chaque carreau, qui jette de l'humidité au dessous.

D'autres assemblent les carreaux en plomb, soutenus par de petites verges de fer, posées soit au-dessus, soit au-dessous du verre qui se trouve enfermé dans le châssis, & mastiqué autour : mauvaise façon dont j'ai fait l'épreuve ; car, quelque précaution qu'on puisse prendre, l'eau des pluies pénètre de toutes partis entre le verre & le plomb, qui ne se joignent jamais bien, ce qui fait fondre les plants ; d'ailleurs l'air y passe, il consomme la chaleur, ou, pour mieux dire, la chaleur s'évapore par tous ces petits trous.

DES COUCHES.

La grandeur des carreaux eſt encore une choſe arbitraire, ſur laquelle chacun a ſon idée.

Voici la manière qui m'a paru la meilleure, & à laquelle je me tiens : c'eſt celle qui ſe pratique en quelques endroits de la Hollande, à la différence près de la diſpoſition de la caiſſe que j'ai changée ; le raiſonnement me l'a fait concevoir meilleure, & l'expérience me le juſtifie tous les jours.

On règle d'abord les longueur & largeur des châſſis, à celles qu'on veut donner aux couches.

Les premières couches ne doivent avoir que deux pieds & demi outrois pieds, pour être plus faciles à réchauffer ; & celles-là ſervent pour toutes les ſemences, & pour tout ce qu'on veut réchauffer pour en jouir pendant l'hiver, comme les aſperges, les laitues pommées, l'oſeille, & autres verdures.

Les dernières, qu'on fait en février, mars & avril, ſur leſquelles on replante en place les melons, concombres, chicons, &c. doivent avoir quatre pieds, ou quatre pieds & demi au plus, qui ſe réduiſent à quatre d'un bord du terreau à l'autre, parce qu'il faut laiſſer une bordure de trois pouces

environ de fumier pour porter la caiſſe.

Des Couches.

Pour les premières couches de trois pieds, comme pour celles de quatre pieds, les châſſis doivent toujours être formés en talus, afin que les plants jouiſſent mieux de l'aſpect du ſoleil; conſéquemment les angles de la caiſſe ſur laquelle portent les châſſis vitrés, ne ſauroient être d'équerre, ſe trouvant aſſujettis aux deux planches de longueur qui doivent toujours être ſur leur à-plomb; il faut donc donner le biais aux planches de côté, proportionnément au talus de la couche, qui doit être de neuf pouces d'un bord à l'autre.

C'eſt enſuite la qualité des plantes qu'on veut élever, qui doit régler leur hauteur; & comme elles ne demandent pas toutes une même quantité de terreau, il faut un châſſis propre à chacune de ces plantes. Qu'on ne s'effraie pas cependant de ce que je dis, qui ſembleroit annoncer autant de différens châſſis que de différentes plantes; elles ſe réduiſent toutes à quatre eſpèces; les unes, telles que la rave, en demandent huit à neuf pouces, & c'eſt le plus; les concombres & laitues en ont aſſez de ſix, les ſemences ſe contentent de quatre, & les melons n'en

DES COUCHES.

veulent que deux ou trois : toutes les autres s'accommodent d'une de ces quatre doſes. Voilà ce qui, joint à la qualité des plantes, dont la pampre s'élève plus ou moins, doit déterminer la hauteur de la caiſſe.

Les ſemences, en premier lieu, n'ont beſoin que de quatre pouces de diſtance de la ſuperficie du terreau au vitrage ; car, plus on peut approcher le verre, mieux la ſemence profite du ſoleil. On peut donc ſe régler ſur cela pour toutes les premières couches de trois pieds, deſtinées à cet uſage.

Mais à l'égard des plants qu'on repique ſur ces premières couches comme ſur les dernières, ſoit laitues, aſperges, melons, concombres, &c. c'eſt la qualité de chacune de ces plantes qui doit diriger ; & pour me rendre plus intelligible, je ſuppoſe que vous vouliez planter en place une couche de melons, voici comment vous devez vous régler, & cet exemple vous ſervira pour tout le reſte.

Il ne faut à cette plante que trois pouces ou environ de terreau, comme je l'ai dit ci-deſſus ; ſa pampre en demande ſix à ſept, ce qui compoſe neuf à dix pouces depuis la ſuperficie des

fumiers sur lesquels repose la caisse, jusqu'au vitrage : suivant ce calcul, il faut donc donner la même hauteur de dix pouces aux deux planches du devant & du derrière.

DES COUCHES.

De cet exemple on comprend qu'il faut envisager tout à-la-fois la quantité de terreau que chaque plante demande, & le volume d'air dont sa pampre a besoin, pour se décider sur la hauteur des châssis qu'on lui destine. Ces deux objets se trouveront réglés dans l'article de chaque plante, qu'on aura soin de voir quand on voudra faire quelque disposition de ces châssis.

Je me suis assez expliqué sur les hauteurs : à l'égard de la longueur, elle dépend de la volonté, étant indifférente au bien de la chose en particulier. Pour la largeur, c'est celle qu'on veut donner à la couche qui détermine celle des châssis. Il n'est donc plus question que d'exposer l'arrangement des parties de ces châssis.

La caisse est un simple quarré de quatre planches de chêne, d'un pouce & demi d'épaisseur, sans aucune façon ; les planches de longueur, pour la solidité de l'ouvrage, doivent être liées, d'abord par-dessous de toise en toise,

DES COUCHES.

par des traverſes de deux pouces de largeur, qui s'aſſemblent par les deux bouts en queue d'hirondelle, ſans clou ni cheville, & qu'on place & déplace d'un coup de marteau; les quatre angles de la caiſſe s'aſſemblent tout de même, ou, ſi on veut, on peut les entailler de manière que l'une ſoit arc-boutée contre l'autre, & qu'elles ſoient retenues enſemble par un crochet de fer.

Lorſque les châſſis ont plus de dix-huit pieds, qui eſt la longueur des plus grandes planches, on emboîte les planches les unes ſur les autres, pour ne former qu'un ſeul corps; ce qui ſe peut faire de pluſieurs manières: mais la plus ſimple eſt d'entailler les deux bouts à mi-bois, & de les aſſembler l'une ſur l'autre avec deux ou trois forts clous à vis, qui aient des écrous au bout pour les retenir. On continue la même operation de planche, tant qu'il y en a; car, quoique j'aie dit ci-deſſus que la longueur étoit indifférente, il eſt entendu que le châſſis doit être de la même grandeur que la couche; & quand il auroit quinze toiſes, il doit être d'une ſeule pièce, ſans quoi les ſéparations qui ſe trouveroient dans le dedans, ſi

on

on vouloit en accoler plusieurs ensemble, nuiroient infiniment aux plants par leur ombrage, & ce n'est pas le seul inconvénient qui en résulteroit.

Des Couches.

La partie supérieure est liée comme au-dessous par des traverses semblables de deux pouces, assemblées de même, qui servent tout à-la-fois à retenir les planches, & à porter les châssis de verre; mais ces traverses doivent être canelées, ou, pour m'expliquer autrement, creusées d'un demi-pouce dans le milieu, tant en largeur qu'en profondeur, en forme de gouttière, pour recevoir l'eau des pluies qui passe entre les deux châssis qui s'assemblent dessus; & au bout de ces traverses, sur le devant, on met une petite gouttière de fer blanc qui passe dans la tringle qui arrête les châssis, & qui jette les eaux dehors; il suffit qu'elle ait une saillie d'un demi-pouce hors de la tringle.

Ces traverses doivent être posées à quatre pieds l'une de l'autre, les épaisseurs comprises, & les châssis par conséquent se trouvent de la même largeur de quatre pieds; plus grands, ils deviennent trop difficiles à manier; & plus étroits, ils occupent trop de place en

bois, qui diminue beaucoup l'action du soleil sur les plants.

DES COUCHES.

Le cadre de ces châssis doit être de deux pouces de largeur sur un pouce & demi d'epaisseur, assemblé solidement par les coins, & fortifié par des équerres de fer entaillées dans le bois.

Ils sont portés par les côtés, comme je viens de le dire, sur les traverses, & ils reposent par les deux bouts sur les deux planches de la caisse; mais comme ils glisseroient s'ils n'étoient retenus, attendu la pente, on pose dans le bas une tringle qui excède d'un pouce & demi la surperficie de la planche, & qui se trouve par conséquent de niveau avec le châssis: les eaux qui coulent dessus, & qui passent entre cette tringle & le cadre du châssis, tombent dans une petite gouttière qu'on creuse sur l'épaisseur de la planche, semblable à celle des traverses, & se perdent en-dehors par les mêmes issues.

Ces châssis, à cause du talus, se trouvent être de quelques pouces plus longs que la largeur de la couche, prise sur son niveau; mais cela ne doit rien changer aux dimensions de la couche.

Ils ont, conséquemment à ce que je

viens de régler, trente-deux pouces dans œuvre à remplir, sur quarante-quatre environ, déduction faite des deux pouces de bois que prennent les cadres tout autour.

DES COUCHES.

Il faut diviser d'abord ces trente-deux pouces de largeur en trois, & placer de dix en dix pouces un petit montant d'un pouce de largeur sur un pouce & demi d'épaisseur, pour qu'ils ne fléchissent pas, avec une feillure aux deux côtés pour recevoir les carreaux.

On divise ensuite la hauteur qui est de quarante-quatre pouces, en quatre, pour former quatre carreaux seulement, qui rempliſſent toute la longueur; & il faut y donner un pouce de plus, pour qu'ils chevauchent les uns sur les autres, de manière que l'eau des pluies coule de l'un sur l'autre comme sur les tuiles d'un toit, & se perde dans le bas.

Sur ce chevauchement des deux carreaux, ou, pour mieux dire, entre les deux verres, on peut introduire légèrement un peu de mastic, pour qu'il n'y passe aucun air ni neige subtilisée, lorsqu'elle est fouettée par le vent; mais quand les deux verres s'appro-

Des Couches.

chent bien, on peut n'y rien mettre, d'autant plus que ce maſtic ôte toujours du ſoleil.

Au lieu de faire chevaucher les carreaux, on peut encore, ſi on veut, mettre un plomb entre deux; mais il faut qu'il ait ſix lignes de largeur, & que dans la partie ſupérieure de la feillure qu'on rabat, on y faſſe couler un peu de maſtic liquide en même temps qu'on y introduit le carreau; ce maſtic durcit bientôt après, & ferme hermétiquement tous les petits jours par où l'eau pourroit filtrer: il eſt bon auſſi d'étamer le plomb, afin qu'il ſe conſerve plus long-temps.

Par cet arrangement, ni la pluie, ni le vent, ni la neige, ne peuvent pénétrer en-dedans, & les plants ſont en pleine ſûreté contre ces trois ennemis; j'ai même ſupputé que les deux montans de bois ſur leſquels les carreaux repoſent, n'ôtent pas plus de ſoleil que le plomb, lorſqu'ils ſont aſſemblés de cette manière, & même moins s'ils n'ont que ſix à ſept pouces, comme j'en ai vu quelques-uns.

J'ai omis de dire que ſur la partie extérieure du cadre, il doit y avoir une feilleure en-dedans, de trois lignes au

moins, pour recevoir les carreaux qu'on y mastique de la même manière que sur les montans; & par cette disposition le verre se trouve presque de niveau avec le cadre.

DES COUCHES.

Le mastic est une composition de blanc de céruse, de litharge & d'huile de lin, assez connue par-tout; mais il est bon que je dise que pour le faire durer plus long-temps, il faut y passer, aussi-tôt employé, un couche de couleur.

Pour la facilité de placer & déplacer ces châssis, on attache aux deux extrémités & dans le milieu, deux anneaux de fer, de force & grandeur suffisante pour y passer deux doigts; deux hommes les prennent chacun par un bout, & les portent sans peine ni risque: ils servent également à tirer à soi quand on veut donner de l'air aux plants, ou quand on les veut travailler; on pousse le bout du châssis dans le chantier opposé à celui où on est; ce côté fait, on passe de l'autre, & on y fait la même opération.

Pour empêcher dans les grandes tempêtes que le vent ne les enlève, quoique baissés, comme le cas m'est arrivé, il faut arrêter chaque châssis par un cro-

chet qu'on attache sur la caisse, & qui s'accroche à un piton à vis qu'on perce dans l'épaisseur du cadre sur le derrière.

DES COUCHES.

Pour les élever lorsqu'on veut donner de l'air aux plantes sur le derrière, on a, pour en donner plus ou moins à sa volonté, des morceaux de bois entaillés comme une crémaillère, qui s'enfoncent dans le sentier, & sur lesquels on repose le châssis, lorsqu'il convient de donner l'air de ce côté; car ce sont les vents & les saisons qui doivent régler à cet égard : s'il convient de le donner du côté du midi, on n'a qu'à repousser les châssis du côté du nord, plus ou moins, suivant que le besoin le demande. La règle générale est de le donner du côté opposé au vent, quel qu'il soit, lorsqu'il est froid ou qu'il souffle avec violence; cependant, dans les grandes chaleurs, quand il ne fait aucun vent, il est plus avantageux aux plants de tirer l'air du côté du nord qui tempère mieux l'ardeur du soleil, & ce mélange d'air avec le soleil, leur est très-favorable.

Ces châssis disposés comme je viens de l'expliquer, se montent & se démontent comme on veut d'un coup de mar-

teau, & on les monte sur la couche quand elle est tout-à-fait dressée ; on met ensuite le terreau dans la caisse qu'on égalise bien, & on pose en même temps les châssis qui accélèrent beaucoup la chaleur de la couche, qu'on sème ou qu'on plante quand elle est à son point.

Des Couches.

Pour que les bois durent, on doit les peindre en telle couleur qu'on voudra, & goudronner le dedans de la caisse ; cette matière résiste mieux aux humidités, & voici la manière de l'employer : on prend du goudron en pierre, qu'on fait fondre dans un vaisseau de fer ou de terre, & on l'étend bien chaud sur le bois avec un gros pinceau de poil, ou avec de la filasse tournée autour d'un petit bâton ; mais il faut prendre garde que le bois soit bien sec, & s'il est un peu échauffé par le soleil, le goudron pénètre mieux ; au défaut, on peut faire un feu clair, & passer les planches dessus.

On doit aussi nettoyer les verres tous les ans avec du blanc d'Espagne, & de temps en temps passer un morceau d'étoffe dessus, ou une éponge mouillée, pour les décrasser ; on doit avoir de plus un petit balai de jonc,

DES COUCHES.

pour ôter les menues ordures que les paillaſſons y laiſſent ou que le vent y porte; c'eſt l'affaire d'un moment.

Pour empêcher le mauvais effet de la vapeur des fumiers, on peut mettre des morceaux d'étoffe de laine, de la grandeur des châſſis, qui s'accrochent en-dedans aux quatre coins par des agraffes; on les met le ſoir, & on les ôte le matin; cela contribue en même temps à défendre les plants des gelées.

Il me reſte à dire ſur cet article des châſſis, que lorſqu'on en a pluſieurs, il ne faut pas les placer les uns devant les autres, parce que l'ombre de l'un préjudicieroit à l'autre; il faut, ou les mettre ſur la même ligne l'un à la ſuite de l'autre, ſi on a aſſez de place en longueur, ou laiſſer un intervalle de quelques pieds entre deux, ſi on eſt forcé par la place à les mettre les uns contre les autres.

Je peux placer encore ici une obſervation importante que le ſujet demande: j'ai dit qu'il falloit donner une pente de neuf pouces d'un bord de la couche à l'autre; mais pour que cette pente s'y trouve toujours, il faut d'abord lui en donner quinze en la dreſſant, parce que cette partie ſe trouvant plus char-

gée en fumiers que l'autre, elle s'affaiſſe davantage, & que ces quinze pouces ſe réduiſent bientôt après à neuf. Je me ſuis bien trouvé d'augmenter encore cette pente de trois ou quatre pouces ſur les châſſis, en donnant cette augmentation de plus à la planche du derrière de la caiſſe; le ſoleil les frappe mieux, & les eaux ont plus d'écoulement: d'ailleurs, ſi on veut mêler avec les petites ſemences quelque plante un peu forte, telle par exemple que des boutures auxquelles on veut faire prendre racine, on les loge plus facilement le long de la planche.

DES COUCHES.

Décompte fait, la dépenſe de ces châſſis, conſtruits comme on vient de le voir, monte au triple de celle des cloches; c'eſt-à-dire, qu'une couche de dix toiſes ſur quatre pieds, occuperoit environ cent cinquante cloches qui valent environ 75 liv. & pour la couvrir en châſſis, il en coûte 200 liv. J'en ai la preuve en main. Cette différence eſt conſidérable, j'en conviens, & elle le devient encore plus pour les dernières couches que pour les premières, parce que les dernières occupent moins de cloches: mais voici les conſidérations qu'on doit faire.

DES COUCHES.

1°. Une couche en châſſis occupe deux fois autant de jeunes plants ou de ſemence, qu'une autre couverte en cloches: objet important, qui épargne la dépenſe entière d'une couche.

2°. Il n'arrive point ou peu de fracture à ces châſſis; & chacun ſait combien le vent ou la mal-adreſſe des ouvriers détruiſent annuellement de cloches.

3°. Le verre des châſſis ne ſe plombe pas comme celui des cloches, qui ſouvent à la troiſième année ne ſont plus de ſervice.

4°. Les plants ne s'étiolent pas & ne s'étouffent pas comme ſous les cloches, parce qu'ils ont plus d'air & plus de liberté de s'étendre; ils ne fondent pas ſi aiſément non plus, parce que la chaleur eſt plus également répartie partout, ſoit dans la capacité de la couche, dont toute la ſuperficie eſt couverte uniformément, ſoit dans le volume d'air qui eſt au-deſſus.

5°. Les pluies ni les neiges n'y pénètrent point, cauſe la plus ordinaire de la perte des plants, à qui le trop d'humidité eſt mortel.

6°. Les mulots & les rats n'y abordent pas ſi facilement.

7°. Un homme n'emploie pas un quart-d'heure pour les opérations journalières de couvrir & découvrir, donner de l'air, &c. où il mettroit plus d'une heure avec des cloches; & les couches sont toujours propres, aucune ordure n'y entre. DES COUCHES.

8°. Le melon en particulier, à qui l'eau & l'humidité sont si pernicieuses, se trouve à l'abri en tous temps de l'une & de l'autre, jusqu'à ce qu'on le cueille, & les insectes ne le mangent pas si aisément, enfermé dans cette caisse de châssis, que lorsqu'ils en ont les approches libres.

9°. Ce fruit y acquiert plus de qualité, & on n'a pas toutes les sujétions que demandent les cloches pour mettre le fruit à couvert des pluies.

10°. Il est à l'abri de toutes les mulles, si préjudiciables au pied & au fruit.

11°. Il ne faut pas le quart de la litière que les cloches consomment, parce qu'il y a moins de superficie à couvrir; je dis moins, & je m'explique: les cloches veulent être bornées, ou autrement dit, emmaillotées tout autour, c'est-à-dire, les intervalles remplis jusques & pardessus le cul, ce qui

DES COUCHES.

fait une épaiſſeur de plus d'un pied, & quelquefois de deux, dans les grands froids. Il eſt ſenſible de-là que les châſſis, ſur leſquels il ſuffit d'en mettre trois ou quatre pouces, n'en conſomment pas autant : d'ailleurs il n'y a pas tant de déchet, parce qu'elle s'entretient plus sèche entre le verre & les paillaſſons ſur leſquels les eaux s'écoulent à la faveur de la pente que leur donnent les châſſis, que lorſqu'elle touche au terreau dont elle tire l'humidité.

12°. Les dernières couches où on replante en place les melons & concombres, ne peuvent ſouffrir aucune autre plante dans les intervalles des cloches, & ces parties vides compoſent évidemment les trois quarts de l'eſpace ſuperficiel des couches. La raiſon en eſt, qu'il faut toujours borner & couvrir les cloches tant qu'on a les gelées à craindre, dont on n'eſt ſûrement affranchi qu'à la mi-mai, & que par conſéquent les couvertures ruineroient tout ce qui ſeroit deſſous : or on profite de ces trois quarts de terrain perdu, quand on a des châſſis ; car on peut y planter pluſieurs ſortes de lai ues, qui ſont pommées & coupées avant que le melon ait beſoin de

la place ; on y peut repiquer également toute sorte de plants, ou faire telle semence qu'on veut, sans que rien nuise aux melons ou concombres : nouveau bénéfice par conséquent que vous procurent les châssis, qui doivent déja vous en avoir procuré autant, lors de vos premières semences de novembre & décembre.

DES COUCHES.

13°. Les coups de soleil ne sont pas à beaucoup près si dangereux que sous les cloches, parce que les plants ont plus d'air.

14°. Les fruits y sont plus hâtifs & meilleurs, & donnent par conséquent plus de plaisir ou de profit, suivant l'intention de celui qui les élève.

15°. Un pied de melon sous châssis rapporte trois ou quatre fruits, tous bien conditionnés ; & sous cloche le grand usage est de n'en laisser qu'un, par l'expérience qu'on a qu'un second nuit au premier.

Enfin, pour rendre plus sensible l'avantage de l'un sur l'autre, j'en appelle au propre témoignage des maraîchers. Celui, par exemple, qui se fait d'abord un fonds de mille cloches, au bout de dix ans, malgré tous ses soins, n'en a pas deux cents qui soient de service, &

DES COUCHES.

quelquefois point du tout ; ce n'eſt qu'en les renouvelant tous les ans de quelques centaines, qu'il entretient ce fonds ſur le même pied. Il s'évanouit donc dans le cours de ces dix ans ; c'eſt une vérité que perſonne ne peut conteſter. Il n'en eſt pas de même des châſſis, qui durent trente ans avec un peu de ſoin ; & au bout de ces trente ans, le verre qui fait le plus grand objet ſe trouve encore le même ; il n'y a que la caiſſe à renouveler. On fait donc, dans le cours de ces trente ans, trois fois le même fonds, qui revient au même coût des châſſis, & on n'a rien au bout : cela me paroît ſans replique. Mais ce n'eſt pas tout, je veux démontrer encore qu'un maraîcher, quoiqu'il ait le fumier ſous ſa main, gagneroit en ſept ou huit ans la dépenſe de ces châſſis, par la ſeule économie d'une couche qu'il épargneroit ſur deux qu'il eſt obligé de faire pour placer la même quantité de ſemences ou de plants. Le compte eſt clair : une couche de dix toiſes de longueur, ſur quatre pieds de largeur & trois de hauteur, emploie au moins dix voies de fumier, compris les réchauds qu'elle demande, qui lui coûtent, à 30 ſous la

voie, 15 liv. on peut évaluer le surplus, j'entends le terreau, la main-d'œuvre & l'économie des cloches ou des couvertures, à 5 liv. total 20 liv. qui au bout de sept à huit ans font la même valeur des châssis d'une couche; & on observera que cette dépense de 20 livres double & triple pour le particulier; car à la distance de deux lieues seulement de Paris, il n'y a point de voiture de fumier qui ne revienne à 3 livres 10 sous ou 4 livres, & quelquefois plus. Je défie qu'on puisse rien opposer qui détruise ce que je mets en avant, à moins qu'on ne voulût contester qu'une couche en châssis n'occupe pas le double de semences ou de plants d'une autre couverte en cloches. Mais la preuve est parlante, en évaluant les pleins & les vides; & c'est du calcul que j'en ai fait plus d'une fois, & que tout le monde peut faire, que je tire ma certitude, dont tous les maraîchers que je connois sont convenus avec moi.

Tous ces avantages réunis & prouvés, comparés à tous les inconvéniens des cloches, justifient assez qu'on gagne en toute façon de préférer les châssis; car l'économie des cloches n'est qu'i-

DES COUCHES.

déale & momentanée, & la dépense des autres se trouve par la suite une véritable économie. Cette dépense ne doit donc pas arrêter ceux qui sont en état de la faire, & sur-tout les gens d'un certain ordre, dont les jardiniers pour la plupart ont fort peu les intérêts à cœur. Je sais par expérience ce que le dégât des cloches coûte tous les ans, & personne n'en est exempt.

Je n'ai plus rien à dire sur le fait des châssis & des cloches; mais comme la sûreté de nos couches demande quelque chose de plus, je veux dire des couvertures, pour empêcher les gelées d'y pénétrer, c'est un objet qui mérite aussi une attention particulière.

Ces couvertures sont de deux espèces: la litière sèche, & les paillassons. Les maraîchers ne se servent que de la litière; ils en font, suivant leur besoin, au mois de juillet & d'août, une provision qui leur sert tout l'hiver. Cette litière, qu'on appelle paille brûlée, n'est autre que du fumier ordinaire sortant de dessous les chevaux, secouée grossièrement, qu'on laisse sécher un peu au soleil, & qu'on entasse ensuite: elle est très-bonne pour défendre les plants, qu'on couvre à proportion de

la rigueur du temps, de manière qu'on en met quelquefois jusqu'à deux pieds d'épaisseur par-dessus les cloches, quand les gelées sont fortes; c'est un fonds dont il faut nécessairement être pourvu, quand on fait tant que d'avoir des couches.

DES COUCHES.

On seroit fondé à croire que la litière suffit toute seule, puisque les maraîchers, qui ont un intérêt tout particulier à conserver leurs plants, n'emploient pas autre chose; mais combien n'en perdent-ils pas tous les ans? perte qu'ils attribuent à d'autres causes, & qui provient souvent du défaut des paillassons; car quelque attention qu'ils puissent avoir, quelque provision de litière sèche qu'ils aient, tout s'épuise, les jours n'ont qu'une durée bornée; on ne peut ni les alonger pour doubler les opérations, ni forcer le temps: comment se défendre des humidités que jettent dans les couches les pluies de longue durée? cette litière mouillée peut-elle se remplacer à tout quart-d'heure? Ils ne sauroient donc empêcher que leurs couches ne se refroidissent, d'où il s'ensuit que les plants fondent. En vain contesteroit-on le bon effet des paillassons, qui jetant les

DES COUCHES.

eaux dans les sentiers, conservent la litière sèche, & détournent par-là la véritable cause de la ruine des plants. N'est-il pas sensible d'ailleurs qu'ils épargnent beaucoup de travaux, que le changement & le remuement continuel de litière occasionnent ? Il en résulte un bien de plus, c'est qu'ils retiennent & affaissent la litière, que les grands vents emportent souvent çà & là; d'où il s'ensuit même que la gelée ne la pénètre pas si aisément, & qu'ils dispensent en même temps d'en mettre une si grande quantité. Toutes ces raisons palpables établissent suffisamment l'utilité & la nécessité des paillassons.

On en fait de deux manières : beaucoup de jardiniers, pour avoir plutôt fait, les font en treillage avec des échalas en travers, liés par des osiers : rien n'est plus mauvais & plus meurtrier pour les cloches, rien de plus embarrassant en même temps ; il vaudroit mieux n'en pas avoir du tout. La seule bonne façon de les faire est avec de la ficelle : je voudrois bien rendre cette façon claire & intelligible à mon lecteur, mais je ne sais si j'y réussirai. Je dirai d'abord qu'il faut les disposer

pour servir à ses couches, non pas étendus en longueur, comme font encore plusieurs jardiniers mal-entendus, mais pour embrasser la couche en travers, de manière que les deux bouts portent sur les sentiers, ce qui la défend bien mieux de tous les mauvais vents, & ce qui procure en même temps l'écoulement des eaux dans les sentiers ; mais pour rendre cet écoulement encore plus certain, il y a une précaution de plus à prendre, c'est de mettre une latte courante de bout en bout de la couche dans le milieu entre les deux cloches, qui soit soutenue & liée à de petits piquets échancrés qu'on enfonce dedans, de distance en distance : cette latte doit être élevée de six pouces plus que les cloches, pour former une pente à droite & à gauche aux paillassons qui portent dessus, & on peut l'élever plus haut, lorsque la rigueur du temps demande une grande charge de litière sur les cloches. Quant aux châssis, on est dispensé de cette précaution : leur disposition favorise l'écoulement des eaux, on ne fait qu'étendre les paillassons dessus. Revenons à la façon des paillassons.

DES COUCHES.

Il faut régler leur longueur sur la

DES COUCHES.

largeur des couches, & leur donner deux pieds de longueur de plus que leur largeur, pour qu'ils retombent d'un pied de chaque côté sur les sentiers; & pour la largeur elle est bonne à quatre pieds.

Pour les faire justes dans les mesures qu'on veut, on marque ses longueur & largeur sur terre, dans quelque serre ou écurie qui ne soit pas pavée, & on divise ensuite les traits de ficelle proportionnément à la largeur: il en faut cinq, savoir, un dans le milieu, deux à six pouces des bords, & les deux autres dans le milieu des intervalles, de sorte qu'ils se trouvent à neuf pouces de distance; on enfonce ensuite des chevilles de bois ou de fer aux cinq places marquées aux deux bouts de la longueur, & on y attache cinq morceaux de ficelle bien tendus d'une cheville à l'autre: on coupe après cela cinq autres morceaux de la même ficelle, qui aient deux fois la même longueur, qu'on tourne chacune séparément autour d'un morceau de bois que les jardiniers appellent des navettes; ces morceaux de bois ont quatre pouces de longueur, évidés à mi-bois à un demi-pouce près des deux bouts, de manière

que ces deux bouts forment deux boutons qui empêchent la ficelle de gliſſer; on approche en même temps la paille qui doit être de ſeigle bien ſecouée, & la plus longue qu'on puiſſe trouver.

Lorſque tout eſt ainſi préparé, un ou deux hommes ſe mettent à deux genoux à un bout, & une femme ou un enfant fait les poignées de paille, qu'il leur étend devant eux ſur les ficelles tendues; ils les prennent l'une après l'autre, & les lient à ces ficelles avec celles de leur navette, en faiſant une eſpèce de nœud coulant qui les arrête & les ſerre en même temps les unes contre les autres: à meſure que l'ouvrage avance, ils avancent de même, & ſe trouvent à genoux deſſus, dès qu'ils en ont fait quinze à dix-huit pouces. Arrivés au bout de leur longueur, ils nouent les deux ficelles enſemble, & détachent le paillaſſon, qui ſe trouve fait. Avec les cizeaux à tondre, ils égaliſent enſuite les bords, & coupent de même dans toute l'étendue les épis & les bouts de paille qui ſe trouvent volans çà & là.

La difficulté de cet ouvrage eſt de ſerrer également les cinq nœuds coulans qu'on fait pour chaque poignée de

DES COUCHES.

paille, enſorte qu'on ſoit juſte des deux côtés quand on arrive au bout.

Une autre attention importante, c'eſt de faire les poignées de paille bien égales, & médiocrement fortes : douze à quinze brins ſont ſuffiſans; ils deviennent trop lourds à manier, ſur-tout quand ils ſont mouillés, ſi on en met davantage. Ce nombre de brins ſe partage par la moitié, & ſe croiſe de manière que les épis ſe trouvent tous en-dedans, & le pied aux deux extrémités; ce qui fait que l'épaiſſeur eſt à peu près égale par-tout.

Il y a encore pluſieurs précautions à prendre pour la conſervation de ces paillaſſons.

1°. Il faut que la ficelle ſoit à trois bouts pour réſiſter aux injures du temps; c'eſt elle qui eſt l'ame de l'ouvrage, qui ne périt jamais que par-là.

2°. Après que les paillaſſons ſont faits, il faut frotter tous les traits de ficelle des deux côtés avec du goudron préparé, tel qu'on l'emploie pour les cordages de la marine, & on ſe ſert d'un pinceau pour l'étendre; cela empêche que l'eau ne la pénètre & ne la pourriſſe.

3°. Autant de fois qu'on les ôte de

dessus les couches, il faut les étendre debout le long des murs, ou d'une espèce de treillage grossier qu'on fait exprès avec des perches pour les adosser; ils sèchent dans cette situation: mais si on les jette sur terre, ou qu'on les roule les uns sur les autres, ils sont bientôt ruinés.

DES COUCHES.

4°. Il faut les mettre à couvert dès qu'on n'en a plus besoin, & les fermer bien secs; mais on doit prendre garde qu'il n'y ait ni rats ni souris dans la serre où on les met; ces animaux les coupent & les ruinent: si on ne peut pas s'en défendre, il faut en ce cas tendre des cordes très-élevées de bout en bout de la serre, & les mettre à cheval dessus, de manière que cette vermine ne puisse pas y atteindre. Faits & soignés comme je viens de le dire, ils peuvent durer trois à quatre années: négligés, ils ne vont pas à la seconde.

Ceux qui sont dans le voisinage de la mer, & qui peuvent avoir facilement du jonc de mer, tressé tel, par exemple, que celui dont on fait les bannes de soude qui nous viennent de Provence, peuvent en faire des paillassons dont la durée seroit infinie, & qui ne seroient sujets ni à tant de soins, ni à

DES COUCHES.

tous les inconvéniens qu'ont ceux de paille : j'ai souvent envié leur fortune à cet égard. Mais nous sommes trop éloignés pour nous en pourvoir, à moins de vouloir passer par dessus la dépense des frais de transport, qui feroient le plus grand objet ; car le coût du jonc par lui-même est d'une petite conséquence.

Il me reste à dire, sur cette matière des couches, qu'il est fort à souhaiter que leur abord soit aisé pour la décharge des fumiers, & que leur emplacement soit voisin de la maison du jardinier, pour qu'il soit plus à portée d'y donner ses soins, & de prévenir diligemment les différens accidens qui peuvent arriver, principalement les grêles & les orages de nuit.

Il ne seroit pas moins avantageux que dans le fond de cet emplacement, que je suppose exposé au midi, on pût y pratiquer une serre qui serviroit également pour retirer pendant l'hiver tout ce qui demande d'être fermé, & conserver en même temps ce qu'on voudroit y mettre en dépôt jusqu'au printemps pour le remettre sur couche, comme des fraisiers en pots, des pois & fèves en mannequin, des plants de choux-

choux-fleurs, des fleurs, &c; c'eſt un embarras de les tranſporter dans un endroit éloigné, & il y a toujours quelque choſe qui en ſouffre. DES COUCHES.

On doit tout au moins pratiquer un hangar dans l'avant-cour des couches, pour mettre à couvert une certaine quantité de litière sèche, dont on a continuellement beſoin; il ſert en même temps à mettre beaucoup de choſes à l'ombre pendant tout l'été, à mettre les cloches & les paillaſſons à l'abri quand on n'en a plus beſoin; & les paillaſſons particulièrement, doivent toujours demeurer à portée des couches, pour être plutôt prêts à couvrir les cloches ou châſſis, lorſqu'on ſe trouve menacé de grêle. Après avoir expliqué aſſez méthodiquement la façon de dreſſer les couches & de les entretenir, il faut dire un mot ſur la manière de les défaire après qu'elles ont fait leur ſervice.

C'eſt au mois d'octobre ou de novembre que ſe fait cette dernière opération: on les décharge d'abord de tout le terreau qui eſt deſſus, qu'on met à part, & qui ne doit plus ſervir pour les couches, ſa vertu étant épuiſée; il ſert à terreauter les ſemences du prin-

DES COUCHES.

temps ; on brise ensuite avec des fourches de fer tous les fumiers, qui se trouvent réduits en terreau pour la plus grande partie, dont on fait une espèce de meule ; & on sépare en même temps ce qui n'est pas consommé, qui sert utilement pour couvrir les artichauts & autres plantes : on remanie plusieurs fois à la pelle cette meule, pour rendre le terreau plus meuble, & les pluies de l'hiver achèvent de le mûrir ; s'il ne l'est pas assez, on y donne une dernière façon, qui est de le passer à la claie, comme je l'ai expliqué au commencement de ce chapitre : les parties les plus grossières qui ne peuvent pas passer au travers, sont excellentes pour couvrir les semences du printemps en pleine terre, & beaucoup meilleures que le terreau fin dans les terres fortes. Il n'y a rien conséquemment qui n'ait son utilité dans toute cette démolition ; enfin on fait place nette pour remettre les nouvelles couches, & on range à l'écart tout ce qui provient des vieilles, avec l'attention, toutes les fois qu'on remue ce terreau, d'écraser les tons & les courtilières, s'il y en a ; il faut en même temps labourer la place, pour détruire d'autant plus sûre-

ment ces deux insectes qui s'enfoncent dans terre, & il faut les chercher exactement en labourant. Ce labour a une double utilité, en ce que les eaux filtrent plus aisément que lorsque le terrain est scellé & battu. Ces deux insectes & plusieurs autres, font souvent de grands ravages dans les couches; il faut s'en défendre le mieux qu'on peut.

Les tons coupent les racines des plantes, il faut les chercher au pied quand on les voit fanées; ils se retirent aussi dans les sentiers qu'il faut fouiller de temps en temps. Les maraîchers assurent unaniment que c'est la qualité des fumiers qui les engendre, & que le crottin de tous les chevaux qui mangent du son, produit ce mauvais effet; on doit être en garde sur cela.

Les courtilières les coupent de même, & labourent le terreau de manière qu'elles renversent toutes les jeunes plantes, sur-tout les semences; elles entament même le fruit quand il approche de sa maturité: il faut leur faire sentinelle, & quand on les voit fouiller, les faire sauter en l'air avec une petite palette de bois qu'on enfonce dans le terreau derrière elles. Comme elles aiment beaucoup l'eau & l'humi-

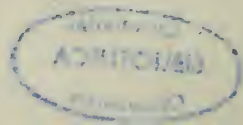
Universitas BIBLIOTHECA Ottavianensis

DES COUCHES.

dité, on les attire en mouillant légèrement les couches dans le plein midi; elles sentent cette eau, & accourent sur la superficie où on les attend : cela répété de temps en temps, en détruit beaucoup. On ne peut guère le pratiquer, je l'avoue, lorsque les couches sont totalement couvertes par les pampres des plantes, mais il faut le faire dans les premiers temps que les melons & concombres sont replantés en place.

Les rats & les mulots font aussi de grands désordres : ils rongent & mangent les plants, sur-tout les laitues & les melons : à force de pièges on peut aussi les détruire, & il faut en tendre de toute espèce; mais le meilleur est d'élever un chat dans la melonière, à qui on a soin de donner à manger; quand il y est accoutumé de jeunesse, il y reste, & rien n'écarte mieux cette vermine. Il s'en trouve pourtant qui mangent les melons au lieu de les défendre, il faut en ce cas les réformer.

La fourmi fait encore ses dégâts particuliers : le meilleur remède que j'y ai trouvé, c'est de frotter des feuilles de papier avec du miel, & de les étendre aux environs de leur fourmilière; elles courent bientôt après ce papier, qu'on



lève habilement par les quatre coins, & qu'on jette dans un baquet d'eau voisin, où elles périssent; on en remet d'autre, & on les éclaircit beaucoup par-là, si on ne les détruit pas entièrement.

DES COUCHES.

Il y a encore deux autres espèces de couches, dont je dirai un mot avant de finir: les unes se nomment *couches sourdes*, & sont propres pour avancer certaines plantes, & leur donner plus de force, c'est-à-dire, pour les faire venir quinze jours ou trois semaines plutôt que celles qui sont en pleine terre. La manière de les faire est de creuser simplement de deux pieds environ, le nombre de planches qu'on veut, & de remplir la fosse avec des fumiers, tels qu'on les a, qu'on trépigne bien avec les pieds, & on les recouvre ensuite de six pouces de la même terre qui en est sortie; le surplus se répand sur les planches voisines: on a soin de tenir les fumiers un peu plus hauts que les terres, parce qu'ils baissent de moitié bientôt après; & conséquemment, quoique la couche soit plus élevée de sept à huit pouces que la superficie du terrain, elle se trouve encore plus basse quelque temps après.

DES COUCHES.

Ces sortes de couches ne sont bonnes à faire qu'au printemps, & on y emploie ordinairement toutes les litières qui ont servi de couverture aux artichauts, figuiers, &c. qu'on mêle avec un peu de fumier neuf, & qu'on mouille bien; l'année suivante, ces fumiers se trouvent réduits en terreau, qu'on retire pour couvrir les semences du printemps, si on n'en a pas besoin pour de véritables couches. Ceux qui veulent commencer à en faire, & qui n'ont pas la facilité de trouver des terreaux à leur proximité, doivent s'en faire le premier fonds par ces couches sourdes, auxquelles il faut qu'ils emploient des fumiers neufs, s'ils n'en ont pas de vieux; le produit paie la dépense, & le terreau se trouve par dessus. Ces couches sont particulièrement bonnes pour les concombres, pour toutes sortes de fleurs annuelles, & pour les choux-fleurs & les cardons, qui viennent monstrueux dans cette situation; les melons mêmes dans certaines années, & sur-tout dans les climats un peu plus chauds que le nôtre, y réussissent parfaitement, de même que les melongènes, autrement nommées *aubergines :* elles ne demandent aucun soin particulier, que d'être

mouillées souvent & amplement, suivant la nature des plantes.

DES COUCHES.

L'autre espèce de couches sert pour les champignons uniquement; mais je me réserve d'en parler en traitant cet article, dont la couche fait tout l'objet.

CHAPITRE III.

De l'Emploi & de l'Economie des COUCHES.

CE n'est pas assez de savoir dresser & conduire une couche : le grand art est d'en tirer tout le profit qu'elle peut donner, & de savoir allier à propos sur une même couche les différentes plantes que la saison permet d'élever en même temps, & auxquelles la nature de la couche peut convenir. La rave & les melons, par exemple, sur la même couche, sont incompatibles, parce que l'une demande huit à neuf pouces de terreau, & que l'autre n'en veut que deux ou trois; les plantes mêmes, suivant leur âge, demandent une situation différente; & cette intelligence, qui ne paroît rien, manque à beaucoup de jardiniers qui sèment in-

Des Couches.

différemment sur une couche toute sorte de plantes, dont ils voient nécessairement périr une grande partie, malgré tous leurs soins. Mais ce n'est pas seulement pour le bien des plantes, qu'il faut entendre cette distribution : l'économie des fumiers est encore un objet important; car telle chose, comme par exemple la laitue, à couper ou à repiquer, ne veut rester que quinze jours sur la couche; telle autre, comme la rave & le radis, y veut rester des mois entiers : or, si vous mêlez confusément ces deux plantes ensemble, une partie de la couche reste inutile après que vous en avez tiré la laitue; & la rave que vous êtes obligé de réchauffer, vous coûte autant de fumier que si la couche avoit demeuré pleine. La partie du fumier qui a élevé la laitue, se consomme aussi inutilement; pendant que, mêlée avec d'autres, si elle avoit été retirée d'abord, elle auroit servi une seconde fois à élever d'autres plantes. Il est très-important par conséquent de savoir raisonner sa matière pour ménager le temps & la dépense, car les choses ne font plaisir qu'autant qu'elles n'excèdent pas leur valeur naturelle. Je dirai à cet égard tout ce que

mon expérience & la pratique des maraîchers que j'ai étudiée, ont pu m'apprendre.

DES COUCHES.

Les premières couches se font en novembre, & servent à repiquer les laitues semées en octobre, & à en replanter d'autres semées en août & en septembre, pour pommer dans les Avents ou au commencement de janvier; elles servent de même à faire de nouvelles semences de laitues, soit pour couper, soit pour faire du plant; on sème également dans ce mois des raves & des radis sous cloche, du cerfeuil, du cresson; on transplante des pieds d'asperges, d'oseille, d'estragon, de persil, &c. Voici la distribution que vous pouvez faire de ces différens plants & semences.

Il faut séparer d'abord toutes les laitues, c'est-à-dire, la laitue à couper, celle qui est à repiquer, & celle que vous voulez faire pommer en place; vous sèmerez ou planterez de chacune la quantité que vous jugerez à propos: s'il vous en faut peu, une seule couche peut occuper le tout, mais il faut que chaque espèce soit séparée, pour pouvoir retirer les fumiers à mesure qu'une place se videra, sans préjudicier au

DES COUCHES.

reste ; & pour cet effet, vous aurez attention de mettre la laitue à couper à un bout, la laitue repiquée au milieu, & celle qui doit pommer à l'autre bout, en chargeant cette partie de la couche de six pouces de terreau ; trois pouces suffisent pour les autres.

Vous mettrez de même à part les raves & les radis qui occupent la place jusqu'en janvier & février.

Les asperges demandent aussi leur particulier : le cerfeuil & le cresson peuvent se mêler avec les laitues repiquées, parce qu'ils sont coupés avant même qu'on ne les replante en place.

Les pieds d'oseille, d'estragon & de persil, qui ont de longues racines, & qui demandent une grande épaisseur de terreau, veulent aussi leur quartier à part, mais ils peuvent se mêler ensemble.

En décembre on fait toutes les mêmes semences & plants du mois précédent, pour avoir une succession des mêmes plantes : il faut donc suivre la même distribution.

On commence aussi à semer les premiers concombres hâtifs, & on hasarde quelques cloches de melons qui réussissent quelquefois, mais qui périssent

souvent, parce qu'ils demeurent trop long-temps étouffés sous les couvertures. Ces deux articles se sèment sur la même couche où vous semez de la laitue à couper, parce qu'ils sont en état d'être repiqués en même temps que la laitue se lève, & que la même dose de terreau convient à l'un & à l'autre; mais au cas que vous ne vouliez pas semer de la laitue dans ce mois, il faut placer vos melons & concombres au bout d'une couche chargée convenablement de terreau. Des Couches.

Le fumier des couches & des réchauds qui ont servi à élever de la laitue à couper & à repiquer dans le mois précédent, doit se retirer actuellement, & se trouve encore bon pour les nouvelles couches que vous avez à faire, mêlé avec autant de fumiers neufs: tout le reste occupe encore sa place.

En janvier, on fait pour la troisième fois toutes les mêmes semences & plants des mois précédens, même distribution par conséquent; mais la saison se trouve alors beaucoup plus favorable pour les semences des melons & des concombres, qu'il faut semer séparément, parce qu'au bout de quinze jours ou trois semaines ils demandent

DES COUCHES.

d'être repiqués sur une nouvelle couche. Les choux-fleurs tendres se peuvent semer ensemble, d'autant qu'on les repique en même temps, mais il ne faut les semer que quatre ou cinq jours après les melons; cette graine s'accommode mieux de la couche tiède que chaude.

On réchauffe aussi des pieds de baume, des cives & autres fournitures de salade, qu'on peut planter sur la même couche où on replante des laitues pour pommer, parce qu'elles fourniſſent aussi long-temps que la laitue demeure en place.

On réchauffe encore des fraisiers en pots, qui demandent une couche particulière, proportionnée à la grandeur des pots.

Dans ce mois, on peut disposer pour ses nouvelles couches, du fumier de celles qui ont élevé les premières laitues pommées & les premières raves, de même que les premières asperges, outre celui des laitues repiquées qu'on replante alors sur de nouvelles couches, & celui des laitues à couper qui sont levées; & à proportion que les fumiers sont plus ou moins consommés, on les mêle avec plus ou moins de fumier neuf.

On repique dans ce mois les melons & concombres semés en décembre.

Des Couches.

En février, on replante en place plusieurs sortes de laitues pour pommer, & on en repique d'autres.

On sème des melons épineux & des melonchins : on sème encore des raves & radis, qu'il faut toujours semer séparément ; & sur la même couche on peut semer, si on veut, quelques carottes qui veulent la même dose de terreau ; & comme les raves sont levées beaucoup plutôt, on en sèmera une seconde fois dans la même place, qui seront venues encore aussitôt que les carottes : autrement, vous pouvez mêler ensemble les graines de raves & de carottes : les raves seront tirées avant que les autres plantes puissent en être incommodées.

On réchauffe pour la dernière fois des asperges & des fraisiers en pots.

On commence aussi à réchauffer des figuiers, des pois & fèves en mannequin ; mais tout cela demande des couches dressées exprès, suivant la grandeur des caisses & mannequins.

Les premières semences se font de pourpier vert & de choux de Milan, & on continue d'en faire de laitues :

DES COUCHES.

ces trois choſes s'allient enſemble; & ſi on veut y joindre quelques fleurs annuelles, comme amarante, girofiée, quarantaine, &c. on peut réunir tout cela, de même que les melons & concombres, dont on doit faire alors une ample ſemence, parce que toutes ces différentes plantes ſe coupent ou ſe repiquent à peu près dans le même temps.

On sème des pois-michaux très-épais, pour replanter en pleine terre un mois après, le long de quelque mur bien expoſé; & ceux-là ſuppléent à ceux qu'on avoit ſemés en novembre & décembre, lorſqu'ils ont péri par la rigueur de l'hiver, ou, s'ils n'ont pas péri, ils leur ſuccèdent.

Sur la couche où on repique des laitues, on repique auſſi les choux-fleurs, melons & concombres ſemés le mois précédent.

On commence auſſi ſur la fin de ce mois, à replanter en place les melons & concombres de la première ſemence de décembre; & autour de chaque pied, on en peut mettre quatre de la ſemence de février, qu'on retire quand ils ſont aſſez forts pour être mis en place.

Si on a des châſſis, on garnit les intervalles des melons, de toutes ſortes

de plants & ſemences; mais avec des cloches, tout ce qu'on met entre deux eſt trop en riſque d'être gâté, comme je l'ai dit ci-devant. DES COUCHES.

Pour toutes les couches qu'on fait dans ce mois, on reprend de même les fumiers de toutes celles qui ont fini leur ſervice de raves, de laitues pommées ou à couper, de même que celui des aſperges, & on les mêle toujours avec du neuf: les réchauds s'emploient de même.

En mars, c'eſt la grande plantation de melons & de concombres, qui veulent chacun leur quartier à part; & on peut alors garnir plus librement les eſpaces vides, ſoit de ſemences, ſoit de laitues, parce que les paillaſſons peuvent ſuffire pour défendre les plants des gelées de la ſaiſon, avec l'attention de les charger de litière, lorſqu'on les juge inſuffiſans.

On plante auſſi les dernières laitues de groſſe crêpe qui pomment ſans cloche, de même que les chicons de toute eſpèce, & on proportionne l'étendue des couches au beſoin.

On repique encore différentes eſpèces de laitues, qu'on replante enſuite ſur la terre des choux, & pluſieurs

fortes de fleurs semées le mois précédent.

DES COUCHES.

On sème pour la première fois du pourpier doré, du basilic, de la chicorée, du céleri, des capucines, des potirons, & plusieurs espèces de fleurs; tout cela peut se réunir.

On sème aussi au commencement du mois, des haricots, qu'on remet en pleine terre à la fin d'avril ou au commencement de mai.

On sème encore, pour la dernière fois, à la fin du mois, des melons & concombres qui peuvent se mêler avec les autres semences, parce qu'on les repique quinze ou dix-huit jours après.

Pour tout cela, on assortit les plants & les semences, comme dans les mois précédens, à la nature des couches; & on emploie de même les fumiers de celles qui ont fini de rapporter.

En avril, on continue de faire des couches de melons & concombres, & on repique autour des pieds qu'on met en place, quatre ou cinq jeunes pieds des précédentes semences, qu'on retire quand les gros pieds commencent à leur nuire.

On repique aussi, dans les intervalles des cloches, tous les plants des semences

de mars, choux, céleri, chicorée, &c. avec l'attention de mettre sur les couches de concombres qui ont six pouces de terreau, les plantes qui piquent le plus, comme le céleri & le chou; & sur celles des melons, on met les semences & les plantes qui ne font que tracer dans le terreau.

Des Couches.

On met toujours à profit les vieux fumiers.

En mai enfin, on fait les dernières couches de melon, & c'est l'unique plante potagère qui reste à planter; car les concombres dans cette saison se replantent en pleine terre comme toutes les autres plantes : je n'y comprends pas les fleurs annuelles, dont plusieurs ne réussissent bien que sur couche; mais, comme je ne traite pas cette partie, je ne fais qu'en passant cette observation, pour avertir ceux qui voudront en élever de profiter des intervalles des cloches, pour en repiquer jusqu'à ce qu'elles soient bonnes à être remises en place, soit sur nouvelle couche, soit sur terre.

On continue d'employer à ces dernières couches les vieux fumiers; & si on en a de reste, on peut en faire des couches sourdes, mêlés avec du neuf;

ou bien on emploie ce reſte de vieux fumier, après l'avoir étendu pour le faire ſécher, & il ſert pour les couvertures de l'année ſuivante.

Des Couches.

CHAPITRE IV.

Deſcription de l'ABSINTHE, ſes différentes Eſpèces, ſes Propriétés, ſa Culture, &c.

De l'Absinthe.

L'ABSINTHE eſt une plante vivace & aromatique : il y en a plus de quinze eſpèces ; mais, comme on ne fait uſage communément que de deux, j'en traiterai ſeulement, d'autant plus qu'elles ne ſont aucunement employées en aliment, & que le détail de toutes ces eſpèces m'écarteroit trop de mon objet principal, qui eſt l'utilité de la table. Ces deux eſpèces ſont la grande abſinthe & la petite.

La grande abſinthe, autrement nommée *la romaine* ou *l'aluyne*, fait ſa racine un peu épaiſſe, ligneuſe & fibreuſe, d'une ſaveur aromatique, agréable, ſans amertume ; ſes tiges s'élèvent à deux pieds ou environ ; elles ſont canelées, fermes, ligneuſes, pleines de

moelle blanchâtre, branchues, & garnies d'autres petites tiges sur lesquelles naissent alternativement les feuilles portées sur des queues creusées en gouttière ; ces feuilles sont découpées profondément, blanchâtres, molles, fort amères, & d'une vive odeur : ses fleurs naissent aux sommités des rameaux, sur des pédicules courts qui sortent des aisselles de quelques feuilles, & qui sont pendans ; elles sont petites en boutons & à fleurons, ou composées de plusieurs petits fleurons en manière de tuyaux courts, & partagés à leur sommet en cinq parties, de couleur jaune ; ils sortent d'un calice commun & écailleux, portés chacun sur un embryon, qui se change ensuite en une graine nue.

De l'Absinthe

La petite absinthe, autrement nommée *la pontique*, fait une quantité de petites racines, entre-mêlées de beaucoup de fibres & d'une saveur aromatique ; elle pousse plusieurs tiges plus basses que les précédentes, & cylindriques, lisses, verdâtres, ou d'un vert rougeâtre, garnies, dans toute leur étendue, de beaucoup de petits rameaux ; ses feuilles sont extrêmement découpées & courtes, couvertes d'un

duvet blanchâtre & court, d'une odeur douce, & d'une saveur un peu amère; les fleurs sont semblables à celles de la grande espèce, mais elles sont plus petites & oblongues, & répandent une odeur plus forte que les feuilles.

De l'Absinthe.

Ces deux espèces sont à peu près égales en vertus, quoiqu'on préfère la première, qu'on estime la plus efficace.

Cette plante est stomacale, apéritive, hystérique, fébrifuge, vulnéraire & déterfive. Il y a peu de plantes d'un usage plus familier, & dont les propriétés soient plus connues: on en fait plusieurs préparations très-utiles, & on l'emploie aussi telle que la nature nous la présente; elle est propre à réveiller l'appétit, à rétablir le levain de l'estomac, & à le fortifier: on l'emploie avec succès à détruire les matières vermineuses, & à corriger les aigreurs; elle emporte aussi les obstructions des viscères, débouche la rate & le foie, guérit la jauniſſe & les coliques venteuses, arrête les diarrhées, pousse les mois & les urines, & convient à la plupart des maladies chroniques. Plusieurs auteurs respectables assurent avoir guéri l'hydropisie par le seul secours de l'absinthe. Cette plante,

ou son extrait, guérit les fièvres intermittentes; mais s'il ne suffit pas, il faut le mêler avec le kinkina : on donne cet extrait à un gros, ou le suc des feuilles à deux onces, au commencement de l'accès : on met aussi une petite poignée de ses feuilles dans un bouillon, & on préfère celles de la petite absinthe, qui est moins amère que la grande, ou bien on la donne en infusion dans l'eau commune, avec un peu de sucre, comme thé ; mais à cause de son amertume, on emploie plus ordinairement les préparations suivantes, qui sont le vin d'absinthe, le sirop, la conserve, le sel, l'extrait, l'huile & l'eau distillée, qu'on trouve chez tous les apothicaires. On fait encore une teinture d'absinthe fort estimée, qui se fait en macérant les feuilles & les sommités avec de l'esprit de vin dans une bouteille de verre, jusqu'à ce que cet esprit soit fort amer ; si les feuilles sont fraîchement coupées, la teinture est verte ; si elles sont sèches, elle est rousse ou brune : la dose est d'un gros & demi. Dans quelques pays, on la mêle dans la bière en place de houblon.

De l'Absinthe.

Le vin d'absinthe se fait en faisant fermenter les feuilles & les sommités

De l'Absinthe.

sèches dans le vin sortant de la cuve, qu'on garde ensuite pour le besoin; ou bien on en met une poignée dans une chopine de vin blanc, qu'on laisse infuser pendant vingt-quatre heures; on en fait boire trois ou quatre onces le matin à jeun, pendant plusieurs jours de suite. Les filles qui ont les pâles-couleurs, & les autres symptômes qui les accompagnent, comme le dégoût, les envies de vomir, les gonflemens d'estomac, &c. se trouvent soulagées par ce remède; & on doit préférer les sommités séchées à celles qui sont fraîches, car celles-ci ont un goût d'herbe & de terre. L'huile d'olive, dans laquelle on a fait infuser cette plante, est bonne pour tuer les vers; on en frotte le ventre des enfans & le nombril, sur lequel on met du coton qui en est imbibé. L'absinthe en poudre s'emploie dans les cataplasmes résolutifs. On doit prendre garde au reste que l'usage trop fréquent de cette plante nuit quelquefois à la tête & aux yeux, & quand on en apperçoit les effets, on doit s'en abstenir; elle ne convient pas non plus lorsqu'il y a chaleur d'estomac ou inflammation de ses membranes, car elle irrite le mal au lieu de le guérir, &

c'eſt ce qui a occaſionné plus d'une fois la conſomption.

De l'Absinthe.

Cette plante croît naturellement ſur les bords de la mer de Provence; elle s'y multiplie de la graine que le vent ou l'eau des pluies emporte çà & là: mais on la multiplie plus communément dans les jardins, des rejetons enracinés qu'on ſépare des vieux pieds, & qu'on replante dans l'automne ou au printemps. Elle réuſſit parfaitement en tout climat & en toute terre, mais elle a plus de vertu dans les pays chauds; elle n'eſt point délicate à élever, & réſiſte fort bien en pleine terre à toutes les rigueurs du temps: le même pied ſe conſerve quinze & vingt ans.

CHAPITRE V.

Description de l'AIL, ses différentes espèces, ses qualités & propriétés, sa culture, &c.

De l'Ail.

L'AIL est une espèce d'oignon dont on distingue deux espèces : l'ail ordinaire, & l'ail d'Espagne.

L'ail ordinaire est, à proprement parler, une bulbe couverte de membranes fort minces, blanches, tirant sur le purpurin, & formée de plusieurs tubercules joints ensemble, communément appelés *gousse*, enveloppés chacun séparément, d'une saveur fort âcre, d'une odeur très-forte; elle jette plusieurs fibres menues ou filets déliés, par où elle tire sa substance nourricière; ses feuilles sont vertes, oblongues, pleines & applaties comme celles du chiendent. Lorsqu'on replante une tête entière au printemps, elle jette une tige haute de deux pieds environ, lisse dans toute sa longueur, creuse & terminée par une tête pointue, enveloppée d'une membrane blanche, laquelle, en s'ouvrant dans la suite, laisse paroître

tre des fleurs en lis, disposées en bouquet, & composées chacune de six pétales branchus; le pistil occupe le milieu de chaque fleur, & se change en un fruit arrondi, de la grosseur d'un pois, de couleur purpurine en dehors, & dont la pulpe est blanche en dedans, d'une saveur & d'une odeur semblable aux tubercules de la racine, partagé en trois loges, & rempli de graines arrondies & noirâtres, qu'on sème au printemps, & qui produisent de petits oignons, lesquels replantés l'année suivante, grossissent & forment régulièrement leur bulbe. On comprend de-là qu'il faut deux années pour les former, mais on ne s'assujettit guère à cet usage. Le plus ordinaire est de séparer tous les tubercules des bulbes, qui se trouvent au nombre de douze ou quinze, & de les replanter au mois de mars dans des planches préparées, à quatre pouces de distance en tout sens, & à trois de profondeur : on peut aussi les mettre en bordure autour des planches d'oignons ou de ciboule : on doit prendre garde de mettre le germe en haut. Il ne faut pas d'autre préparation à cette plante, toute terre & tout climat lui sont propres, du plus au moins; & une fois

De l'Ail.

plantée on l'abandonne, pour ainsi dire, à sa bonne fortune : le germe sort en peu de jours ; &, après avoir poussé quelques feuilles, le tubercule prend son extension sans pousser aucune tige ; on l'arrache ensuite lorsque les feuilles sont desséchées.

De l'Ail.

L'ail d'Espagne, qui produit la rocambole, est une bulbe disposée, à peu de chose près, comme l'ail dont nous venons de parler ; elle se multiplie de même de ses tubercules ou gousses, qu'on replante au printemps, & qui poussent une tige de deux pieds environ ; les feuilles qui la précèdent sont, pour l'ordinaire, au nombre de cinq, figurées comme celle du poireau ; elles enveloppent la tige jusqu'à une certaine hauteur, elles s'en séparent ensuite & se renversent vers la terre, exhalant une odeur qui tient un peu de l'ail ordinaire, & un peu du poireau : la partie supérieure de la tige est nue, verte, lisse ; elle se replie & fait une ou deux spirales comme les serpens, & est terminée par une tête enveloppée dans une gaîne blanchâtre, & alongée en manière de corne, dont l'extrémité est en forme de bec, laquelle venant à s'ouvrir, laisse voir de petites bulbes

qu'on nomme *rocamboles*, purpurines dans le commencement, enſuite blanchâtres, parmi leſquelles ſe trouvent des fleurs ſemblables à celles de l'ail. La plante en total a la même odeur que l'ail ordinaire, mais plus forte, en quoi elle plaît mieux à ſes amateurs; &, comme le fruit qu'elle rapporte fait un ſecond profit, on la préfère en beaucoup de pays, d'autant qu'on n'a pas la même répugnance pour le fruit que pour la bulbe. De l'Ail.

Toutes les gouſſes qu'on replante ne rapportent pas toujours du fruit, ſurtout lorſqu'elles ſont petites; & en ce cas les bulbes qu'elles produiſent, viennent beaucoup plus groſſes & plus tendres que celles qui fruitent : ceux qui préfèrent les pieds à la tête, doivent par conſéquent choiſir les plus petites.

Ce n'eſt pas des gouſſes ſeulement que cette ſeconde eſpèce ſe multiplie; on peut ſemer la graine, qui eſt la rocambole même; elle produit dans la même année un petit oignon rond de la groſſeur d'une noiſette, qu'on arrache au mois de juillet ſuivant, & qui, replanté au printemps qui ſuit, donne des têtes plus belles même que celles qui ſe produiſent par les gouſſes. La

De l'Ail.

maturité de la bulbe, ainsi que de la roquembole, s'annonce à la tige qui se dessèche plutôt ou plus tard, suivant la saison où les gousses ont été plantées; & dès-lors il faut les arracher, & les laisser encore quinze jours exposées au soleil ou au grand air, après quoi on sépare les bulbes qui ont leur usage particulier, & on lie les têtes en paquet, pour s'en servir de même aux usages qui leur sont propres.

Cette espèce de fruit est de fort peu d'usage en ce pays pour la cuisine; l'on craint en général son goût, & on n'ose presque se présenter nulle part quand on a mangé quelque chose qui a eu le moindre soupçon d'ail: mais ce pays ne fait pas règle pour tous les autres; & autant son goût y est redouté, autant il plaît dans la plupart des provinces, & dans une grande partie de l'Europe: tous les pays chauds, l'Italie, l'Espagne, la partie d'Afrique & les lieux circonvoisins, l'Allemagne même, ne trouvent rien de bon si l'ail n'y entre pour quelque chose; on en frotte son pain à défaut d'autres ragoûts: c'est le goût décidé de toutes ces nations; & outre le plaisir qu'elles y trouvent, elles ont la confiance que

cette plante a la vertu de les préſerver d'une infinité de maladies ; & il eſt à préſumer que cette confiance, qui eſt auſſi ancienne que leur origine, n'eſt pas fondée ſur de ſimples préjugés. Il s'eſt pourtant trouvé de grands médecins qui ont conteſté ſes vertus, & qui lui en ont même attribué de mauvaiſes ; mais dans les débats de ſentimens, il me ſemble que l'ancienneté des pratiques & la pluralité des ſuffrages doivent l'emporter.

DE L'AIL.

Enfin, c'eſt une opinion preſque générale, que l'ail eſt un contre-poiſon des plus efficaces, & un préſervatif aſſuré contre le mauvais air ; on en porte une tête dans la poche, & on en met une gouſſe dans la bouche, lorſque par état, ou pour autre raiſon, on eſt obligé d'approcher un malade. L'ail eſt encore excellent pour la colique venteuſe, pour pouſſer le gravier & les urines, pour calmer les douleurs de la pierre, & pour réſiſter à la malignité des humeurs ; on en fait bouillir quelques gouſſes dans du lait qu'on boit, ou bien on prend cette décoction en lavement : on peut auſſi l'appliquer en fomentation ſur le nombril ; & de cette dernière manière, il ſert avec ſuccès

De L'Ail.

pour tuer les vers des enfans ; il réchauffe l'eſtomac & réveille l'appétit ; il eſt cordial en même temps. Un grand médecin ne guériſſoit les peſtiferés qu'en les faiſant ſuer, au moyen de deux onces d'hydromel, dans lequel il faiſoit bouillir de l'ail, & ce remède eſt particulièrement en uſage chez les Hongrois. Dans les grandes tranchées, quelques verres d'eau tiède, dans laquelle on a jeté une gouſſe d'ail hachée, les appaiſent très-promptement. L'ail eſt favorable auſſi aux ſcorbutiques, aux hydropiques & aux aſthmatiques, pris en infuſion dans un demi-ſetier de vin blanc : une ſeule goutte ſuffit ; mais on en met trois, ſi on aime mieux le prendre dans une chopine de lait qu'on fait bouillir. Il facilite auſſi la digeſtion ; & les gens de travail, tels que les matelots, les ſoldats & les payſans, qui ſe trouvent ſouvent réduits à ſe nourrir d'alimens groſſiers, ou à boire des eaux crues & corrompues, font fort bien d'en faire uſage, & c'eſt pour cela que Galien l'appeloit la thériaque des pauvres. Une tête entière, pilée dans un mortier, & réduite en onguent avec un peu d'huile d'olive verſée deſſus peu à peu, eſt un puiſſant réſolutif pour

les humeurs froides, & pour faire tomber les corps des pieds ; on s'en sert aussi pour adoucir le cancer, & c'est ce qu'on appelle *la moutarde du diable*. Le même onguent, appliqué sur le nombril des enfans, fait mourir les vers. Le suc de l'ail, mêlé avec du miel & du beurre frais, guérit la teigne & la gale la plus opiniâtre ; & lorsqu'il est mêlé avec du salpêtre & du vinaigre, il fait mourir les pous. Une gousse d'ail, pilée & coupée par morceaux qu'on introduit dans les oreilles, appaise le mal de dents. Tant de vertus qui ont toutes été éprouvées & attestées d'un grand nombre de médecins, méritent bien que cette plante ne soit jamais oubliée dans un potager, quand même on n'en voudroit faire aucun usage dans les alimens : il faut observer cependant, au sentiment de M. Geoffroy, que toutes ces différentes préparations de l'ail, soit externes, soit internes, ne conviennent point dans certains cas, comme lorsqu'il y a un catarre d'une humeur ténue & âcre, un crachement de sang, une grande chaleur d'entrailles, & un bouillonnement dans le sang.

CHAPITRE VI.

Description de l'ALLELUIA, ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

De l'Alleluia.

CETTE plante est de deux espèces; l'une se tient basse & ne pousse aucune tige, mais seulement des feuilles entre lesquelles il sort des fleurs portées par des pédicules, de la même manière que la violette sort du pied qui la produit: ces fleurs sont d'une seule pièce, formées en cloche, évasées & divisées en cinq parties, blanchâtres, transparentes, avec un calice partagé en cinq, & un pistil attaché en manière de clou, lequel se change en un fruit cylindrique, à cinq angles divisés en cinq loges, qui s'ouvrent extérieurement depuis la base jusqu'à la pointe, lesquelles contiennent des graines luisantes & roussâtres, qui sautent de côté & d'autre avec viteſſe dans le temps de maturité, à cause de la coëffe élastique dans laquelle chaque graine est ordinairement enveloppée. La feuille est très-ressemblante à celle du trèfle, à

cela près, que les trois parties qui la composent sont formées en cœur, & plus larges que longues, d'un vert pâle & lisse : elles penchent ordinairement vers la terre, & sont d'une saveur acide.

De l'Alleluia.

La deuxième espèce forme des tiges de dix-huit pouces jusqu'à deux pieds de longueur, qui, n'ayant pas assez de corps pour se soutenir droites, se renversent & rampent en partie sur terre : ces tiges sont rondes & unies, ayant des nœuds de deux en deux pouces, d'où naissent les feuilles & les fleurs dont elles sont garnies dans toute leur étendue. Les feuilles sont parfaitement semblables à l'autre espèce, mais les fleurs sont toutes différentes ; elles se trouvent ordinairement au nombre de trois ou quatre, portées sur de longs pédicules, de couleur jaune, enfoncées dans leur petit calice sans forme distincte, d'autant qu'elles ne s'épanouissent pas : à ces fleurs succèdent des siliques vertes, formées à cinq côtes de la grosseur d'une plume de pigeon, & de huit à neuf lignes de longueur, terminées en pointes, & remplies de petites graines rondes & grisâtres.

Ces deux espèces ont les mêmes vertus, mais elles se multiplient différem-

De l'Alleluia.

ment. La première se produit de graine ou de vieux pieds qu'on sépare au mois de mars en plusieurs parties ; elle est vivace & fort commune aux environs de Paris : on la trouve dans les bois & dans les haies : on la cultive aussi dans les jardins ; &, comme elle demande nécessairement l'ombre, il faut la placer au pied des murs au nord. Elle vient fort aisément & presque sans culture ; il faut seulement couper ses feuilles de temps en temps, afin qu'elle en produise de nouvelles, qui ont toujours plus de suc & de vertu que les vieilles.

La deuxième espèce est fort rare, & fournit beaucoup plus que l'autre : elle périt tous les ans, & ne se multiplie que de graine, mais si facilement, que, sans avoir la peine de la recueillir, elle se reproduit d'elle-même au printemps dans les places où il y en a une fois eu ; mais pour commencer d'en avoir, on la sème en pleine terre au mois de mars, & on la place comme l'autre à l'ombre d'un mur ; elle ne demande presque aucun soin ni culture ; la graine se recueille au mois de novembre. Je n'en connois pas la durée.

Le mérite de cette plante de l'une & l'autre espèce, consiste dans sa feuille,

qui a le même goût & les mêmes vertus que l'oseille, & qu'on pourroit employer à son défaut aux mêmes usages; mais il est rare qu'on s'en serve, l'oseille se trouvant par-tout, & fournissant plus abondamment. C'est pour la médecine seule, en quelque façon, qu'elle est cultivée, ayant des vertus particulières qui sont essentiellement d'appaiser la soif, soit en santé, soit en maladie, & de modérer la fermentation du sang : on l'emploie par poignées dans les tisanes & bouillons des malades attaqués de fièvres malignes & ardentes, suivie de délire, dont le cerveau est menacé d'inflammation; elle est également propre lorsque la langue est noire & sèche, & que les fréquens saignemens de nez marquent la dissolution du sang; on la mêle avec le citron, l'orange, les sucs de grenade & d'épine-vinette. Sa feuille & son eau distillée est employée avec succès dans ces circonstances, & tempère les ardeurs de la fièvre, en même temps qu'elle appaise la soif : on la prend en julep depuis quatre onces jusqu'à six, avec une once de sirop de limon, ou bien on met une poignée de feuilles fraîches infuser dans un bouillon de

De l'Alleluia.

veau. Toute la plante macérée dans de l'eau tiède lui communique une saveur agréable : en y ajoutant un peu de sucre, on en fait un sirop & une conserve très-utile dans les mêmes maladies. Cette plante est aussi apéritive & hépatique : on s'en sert avec succès dans les maladies du foie & des reins, lorsque ces viscères sont menacés d'inflammation, & qu'il commence à se former quelque obstruction dans leurs glandes ; elle est souveraine encore dans les maladies scorbutiques & pestilentielles. Appliquée sur la tête en forme de cataplasme, elle appaise les maux de tête provenans de cause chaude. Ses feuilles broyées & appliquées promptement sur les brûlures, y sont très-bonnes : leur jus fait disparoître les verrues, & emporte les taches des habits.

De l'Alleluia.

CHAPITRE VII.

Description de l'ANIS, ses propriétés, sa culture, &c.

De l'Anis.

LA graine de cette plante est la seule partie dont on fasse usage, & on ne la cultive que pour cet objet.

Sa racine est blanche & menue, sa feuille extrêmement fine & découpée d'un vert gai; sa tige est branchue, cannelée & creuse : elle s'élève à quatre ou cinq pieds ; ses fleurs sont blanches & petites, disposées en rose, & ramassées en grand nombre à l'extrémité de ses rameaux en forme de parasol; elles sont composées de cinq pétales échancrés ; le calice où elles tiennent se change en un fruit oblong, formé de deux semences menues, convexes & cannelées, d'un vert grisâtre, d'une odeur & d'une saveur douce & agréable.

On sème cette graine fort claire au printemps, soit en planches, soit en bordures : elle profite mieux dans cette dernière disposition : on la mouille pour la faire lever, & on l'éclaircit quand

De l'Anis.

le plant eſt aſſez fort; on a ſoin de même de le ſarcler au beſoin, & de l'arroſer un peu dans les ſéchereſſes : elle demande une terre meuble & légère. Chaque pied forme ſa tige dans le mois de juin, & la graine ſe trouve mûre au mois d'août; on le coupe alors à fleur de terre, & on le laiſſe encore quelques jours au ſoleil, avant de battre la graine; il repouſſe de nouveaux drageons au printemps ſuivant, qui donnent une ſeconde fois de la graine; mais, paſſé cette ſeconde récolte, il faut le détruire & en ſemer d'autre. Cette plante vient aſſez bien en tout pays, mais particulièrement en Touraine, où on en élève beaucoup, & c'eſt de-là que la ſemence nous vient en plus grande partie; elle ſe conſerve bonne pour ſemer pendant trois ans, mais pour les autres uſages, elle ſert beaucoup plus long-temps.

Elle eſt placée la première parmi les quatre grandes ſemences chaudes, & porte le nom de carminative, c'eſt-à-dire, anti-venteuſe, ſa principale vertu étant de diſſiper les vents : elle eſt ſtomachique en même temps, & fort convenable aux eſtomacs froids & humides; priſe après le repas, elle aide à la

digeſtion; celle qui eſt en dragée eſt la meilleure; elle s'emploie auſſi utilement contre la colique, le hoquet, le mal de tête, les diarrhées, la difficulté de reſpirer, & autres maladies de cette eſpèce : on la fait entrer dans les purgatifs à la doſe d'une drachme infuſée avec deux onces de ſéné, ou autres drogues purgatives, & prévient les tranchées; elle eſt par elle-même purgative pour les enfans, qu'on purge parfaitement au poids d'un ſcrupule pulvériſé & délayé dans un peu de bouillon; elle eſt ſouveraine auſſi dans les lavemens, pour appaiſer la colique, arrêter le cours de ventre, & diſſiper les vents : on en fait bouillir deux ou trois gros avec les autres herbes. Il s'en tire une huile qu'on trouve chez tous les apothicaires, qui eſt excellente de même pour la colique venteuſe, & pour faire cracher les aſthmatiques : la doſe eſt de huit à dix gouttes dans un verre de quelque liqueur convenable. On l'emploie encore dans pluſieurs ratafiats & liqueurs qu'on boit pour ſon plaiſir, & dans certaines pâtiſſeries qu'on fait en beaucoup de pays; on en met même dans le pain du côté de Rome, ainſi qu'en Alle-

De l'Anis.

magne : c'eſt l'uſage dans les cabarets
De l'Anis. de ſervir de l'anis ſur une aſſiette, qu'on mange avec le pain ; les riches & les pauvres l'aiment également. Cette ſemence enfin a tant de propriétés & de vertus, qu'on l'appelle en médecine l'ame des poumons & le ſoulagement des inteſtins.

Il y a encore une autre eſpèce d'anis qui vient de la Chine, & qui en porte le nom, mais on ne peut pas réuſſir à le faire venir dans ce climat ; on lui attribue des vertus ſupérieures à l'autre, pour chaſſer les vents : on le mâche tel qu'il nous vient, ou on en boit l'infuſion. J'ignore comment il croît ; je ne connois que le fruit, qui eſt d'une matière ſolide comme le bois, formé comme une étoile, de la grandeur d'un petit écu, de couleur marron, rougeâtre, renfermant quelques petites graines rouges ; on le trouve chez tous les apothicaires.

CHAPITRE VIII.

Description de L'ARROCHE, ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

De l'Arroche.

L'ARROCHE est connue sous plusieurs noms, *belle-dame*, *bonne-dame* & *follette;* il y en a trois espèces, la blanche, la rouge & la puante.

La blanche, qui est la seule dont on fasse usage dans les alimens, a la racine longue & fibreuse; sa feuille ressemble en quelque chose à celle de la poirée; mais elle est plus petite, plus lisse, plus molle & plus jaune; aussi elle est conformée différemment du côté de la queue, étant comme ailée & un peu ondée sur les bords : elle monte en graine la même année qu'on la sème, & pousse une tige de cinq à six pieds, cylindrique dans le bas, & anguleuse dans le haut; ses fleurs naissent en grand nombre aux extrémités de la tige & des rameaux; elles sont sans pétales, composées de plusieurs étamines garnies de sommets jaunâtres ou verdâtres; ces étamines sortent d'un calice

De l'Arroche.

à cinq feuilles, avec un pistil qui se change en une seule semence arrondie & applatie comme une lentille jaunâtre, & enveloppée dans une capsule feuillée. On doit être attentif à la recueillir dès que les premières graines commencent à se détacher, sans quoi le vent les emporte en plus grande partie ; on coupe alors toute la tige qu'on laisse exposée quelques jours au soleil, & on la secoue aussitôt après. C'est au mois de juillet qu'on la recueille ; elle se conserve bonne deux ans, & on peut la semer pendant toute la belle saison ; cependant on n'en sème pour l'ordinaire qu'à l'entrée du printemps, pour en jouir en attendant la poirée, qui ne pousse pas avec la même rapidité. Mais si d'un côté elle a le mérite de se former plutôt qu'aucune autre plante de son espèce, elle a le défaut de monter presque aussitôt qu'elle est levée, ce qui l'exclut des potagers passé le moment du besoin. Elle est très-utile neanmoins dans ce moment pour les soupes & pour les farces, où on l'emploie avec l'oseille, au défaut de la poirée.

La seconde espèce, qui est la rouge, a la feuille d'un rouge sale, & la fleur,

ou, pour mieux dire, le bouton purpurin; à tous autres égards, elle ressemble parfaitement à la précédente; ses qualités sont à peu près les mêmes, & on s'en sert également comme de l'autre dans la médecine, mais la teinte rouge que la feuille donne au bouillon la proscrit de la cuisine, étant désagréable aux yeux. De l'Arroche.

La culture de ces deux espèces est fort simple : on sème la graine à la volée ou par rayons assez clairs, & peu de jours après elle lève : on la coupe quand elle est assez grande, tout est dit là.

On se sert de la feuille des deux espèces, comme de la poirée, dans les bouillons & les décoctions rafraîchissantes & émollientes; elle est particulièrement bonne pour amollir le ventre & pour faire couler les matières recuites ; elle dissipe en même temps les vents, & tempère les humeurs âcres & bilieuses : on l'applique aussi en cataplasme pour arrêter les inflammations, appaiser les douleurs, relâcher les parties tendues, amollir les tumeurs dures, & adoucir les douleurs de la goutte ; mais elle est contraire aux estomacs foibles, & l'on ne doit point en mettre dans les alimens.

De l'Arroche.

La troisième espèce, nommée *la puante*, n'est d'aucun usage pour la vie; sa propriété essentielle est de guérir la passion hystérique : on fait infuser ses feuilles comme le thé, & on en prend l'infusion toute chaude; on en fait aussi des décoctions à prendre en lavement. On peut encore confire avec le sucre ses feuilles fraîchement coupées, & elles sont particulièrement bonnes pour les femmes hystériques. Cette plante se trouve dans les lieux incultes & le long des chemins, mais on peut la transplanter ou la semer dans les jardins; & ceux qui sont dans le cas d'en avoir besoin, ne doivent pas négliger d'en avoir quelques pieds : sa racine est menue & fibrée; sa feuille presque ronde, terminée en pointe de la couleur de l'espèce blanche, mais beaucoup plus petite, couverte d'une poussière farineuse & blanchâtre, & d'une odeur puante, semblable à peu près à celle d'un maquereau pourri; sa tige basse, presque rampante, assez branchue; ses fleurs sont entassées au sommet des rameaux, petites, sans pétales, & composées de plusieurs étamines qui s'élèvent d'un calice partagé en cinq parties, & d'un pistil qui se

change en une seule graine, menue, lisse, noirâtre, presque ronde & applatie, enfermée dans une capsule qui a la figure d'une étoile. De l'Arroche.

CHAPITRE IX.

Description de l'ARTICHAUT, ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

L'ARTICHAUT est un des légumes les plus distingués du potager, & des plus goûtés : le riche & le pauvre en jouissent également & s'en nourrissent; cependant, comme il a la mauvaise qualité d'échauffer & de donner des vents, un peu de retenue dans l'usage qu'on en fera, conviendra bien aux tempéramens chauds & venteux. De l'Artichaut.

Sa racine est épaisse & dure; ses feuilles sont longues d'un pied & demi jusqu'à deux pieds; elles sont larges dans leur milieu de neuf à dix pouces, divisées en lanières larges, découpées, couvertes d'un duvet blanchâtre, surtout en dessous, & sans épines; sa tige est haute d'un pied & demi environ, cannelée, cotonneuse, garnie de quel-

De l'Artichaut.

ques rameaux, au sommet desquels est une tête ronde & pointue, plus ou moins, suivant l'espèce, formée de grandes écailles d'un vert de mer, dont la base est épaisse, tendre & blanchâtre, bonne à manger; & c'est la seule partie dont on fasse usage. Cette tête écailleuse n'étant pas coupée au point qu'elle doit l'être pour être mangée, s'élargit & s'étend peu à peu à mesure que les écailles s'écartent, & laisse enfin paroître dans son milieu un groupe de fleurs, de couleur pourpre bleuâtre, divisées en cinq parties, & portées sur des embryons qui se changent ensuite en une semence oblongue, lisse, verdâtre, un peu tiquetée, & garnie, dans sa circonférence, d'aigrettes blanchâtres.

On le mange à la sauce blanche, après avoir été cuit dans l'eau; on le sert de même au bouillon, & c'est aujourd'hui la façon qui plaît le mieux, d'autant que les sauces blanches incommodent beaucoup de personnes: on le mange frit, en pâte ou sans pâte, soit au beurre fondu, soit au sain-doux, soit à l'huile: on le mange encore grillé dans une tourtière ou sur le gril, après en avoir ôté la mousse, & mis en place

une cuillerée de bonne huile, ou un peu de beurre avec du poivre & du sel, ce que l'on appelle à la berigoule. On le mêle dans les fricassées de poulets & autres ragoûts : on le mange cru à la poivrade, quand il est jeune & tendre ; il sert enfin en gras & en maigre à beaucoup d'usages différens.

DE L'ARTICHAUT.

Il n'est pas aussi utile pour la médecine, & même les vertus que quelques-uns lui attribuent sont contestées par d'autres. Il est certain seulement qu'il est cordial & apéritif, & que la décoction de sa racine cuite dans le vin, provoque fortement les urines ; on attribue aussi à sa feuille la vertu de guérir les écorchures & froissures, étant pilée avec du sucre, & appliquée sur la plaie. Au surplus, on convient assez unanimement, comme je l'ai dit, qu'il échauffe, qu'il cause beaucoup de vents, & qu'il excite à l'amour ; mais son goût fait plaisir : il n'est question que d'en user modérément pour ne pas en être incommodé, & chacun doit prendre son tempérament pour règle.

Il y a cinq espèces d'artichauts que nous connoissons, & que nous cultivons plus ou moins. Il se peut qu'il y en ait quelques autres dans les pays

De l'Artichaut.

éloignés, comme je l'ai ouï dire ; mais, soit qu'elles n'aient pas valu la peine d'être apportées, soit que l'ayant été le climat ne leur ait pas été favorable, elles ne sont pas venues jusqu'à nous.

Les cinq espèces connues sont, le blanc, le vert, le violet, le rouge, & le sucré de Gènes.

Le blanc est le plus hâtif & assez tendre, mais il est fort petit ; le cœur de sa pomme est enfoncé comme celui de la joubarbe, & ses écailles sont hérissées de pointes piquantes. Son défaut est d'être fort délicat à élever, & ce n'est qu'avec de grands soins, & dans une terre favorable, qu'on peut le conserver l'hiver ; c'est pourquoi on en cultive peu.

Le vert est celui dont on fait le plus d'usage, & auquel nos maraîchers s'attachent uniquement ; il vient d'une grosseur extraordinaire quand il est dans une bonne terre, & bien cultivé ; sa forme est un peu applatie, & ses écailles sont plus ouvertes qu'aux autres espèces : on en voit dont la base, qu'on appelle plus communément le cul, porte jusqu'à cinq pouces de diamètre ; il est fort tendre, & d'un bon goût,

goût, quand l'eau ne lui a pas été ménagée.

De l'Artichaut.

Le violet est d'une médiocre grosseur, c'est celui dont on fait le plus d'usage dans les provinces; sa forme est plus pointue que n'est celle du vert, & ses écailles, dont le fond est vert avec un petit piquant au bout, sont fouettées d'un rouge violet à leur extrémité. Il est aussi bon & aussi tendre que le vert; mais il s'en faut bien qu'il fasse autant de profit: on le confond souvent avec le vert, auquel on donne le même nom de violet, parce qu'on y apperçoit comme à l'autre quelques ombres violettes; mais la différence est assez marquée d'ailleurs, par sa forme & sa grosseur.

Le rouge, que mal-à-propos beaucoup de gens appellent aussi violet, est véritablement d'un rouge pourpré dans tout son extérieur; mais le cœur est jaune, & sa chair plus délicate que celle des autres, étant mangé cru, qui est la seule façon qui lui convienne: sa forme est fort petite, & il n'est bon que dans sa naissance; quand on le laisse un peu grossir, sa chair devient dure & indigeste.

Le sucré de Gènes, ainsi nommé,

De l'Artichaut.

parce qu'il a effectivement le goût fin & sucré, est encore préférable au rouge par sa délicatesse, & n'est bon de même que cru; sa pomme est fort petite, hérissée de pointes piquantes; sa couleur d'un vert pâle, & sa chair fort jaune. On tire les œilletons de Gènes par la voie des couriers : son défaut est de dégénérer dès la seconde année; il faudroit par conséquent en faire venir tous les ans pour le manger dans sa perfection, ce qui ne convient qu'à peu de personnes; aussi on n'en voit que dans les jardins de quelques curieux.

Il s'en trouve encore une espèce dont je dirai un mot; c'est l'artichaut sauvage, nommé par les botanistes *la grande carline*, qu'on trouve communément sur les hautes montagnes : on ne le voit ici que dans les jardins des simples, où on le cultive comme une plante cordiale; mais on le mange dans les pays où il croît naturellement, & c'est un manger passablement bon, quoique inférieur aux autres; son goût tient un peu de la noisette sans aucune amertume, mais la base a peu d'épaisseur. Il ne fait qu'une seule pomme qui sort d'un cœur à fleur de terre, & qui

demeure collée au pied, fort reſſemblant par ſa forme extérieure, & la couleur de ſon duvet, au grand ſoleil d'Inde lorſqu'il défleurit; ſes feuilles rampent ſur terre, & tiennent autant de celles du véritable artichaut, que de celles du gros chardon, étant couvertes de toutes parts d'épines longues, piquantes, & d'un vert céladon pâle: il ſe multiplie également de graines & d'œilletons. De l'Artichaut.

Les cinq premières eſpèces ſe cultivent de la même manière: on peut les élever de graines qu'on sème au mois de mars; mais, pour l'ordinaire, on plante des œilletons qu'on sèvre des vieux pieds qui ont paſſé l'hiver.

On prépare d'abord la terre, qui doit avoir eu un labour avant l'hiver, & un ſecond quand on plante: ſi elle eſt maigre, on doit l'avoir fumée au premier labour du mois d'octobre; mais ſi elle a du corps, on peut épargner le fumier: le mieux eſt de défoncer la terre de deux pieds ou deux pieds & demi; la plante y fait des productions incomparablement plus belles, qui dédommagent bien des frais.

On dreſſe enſuite les planches qui doivent avoir ſix pieds, compris le ſen-

De l'Artichaut,

tier, & on marque la place des œilletons en échiquier à trois pieds, ou deux pieds & demi au moins de distance en tout sens; on met une poignée de terreau à chaque place, & on en plante deux à six pouces l'un de l'autre.

On observe de n'enterrer que le talon; quand on enfonce le cœur, il pourrit : on met tout autour du pied une poignée de menu fumier, qui est très-utile pour empêcher que les arrosemens ne battent la terre, & pour conserver sa fraîcheur; on les mouille tout de suite, & on continue pendant quelques jours jusqu'à ce qu'ils soient bien repris.

Autant qu'on peut, il faut prendre un temps de pluie pour cette plantation; mais si les circonstances ne le permettent pas, & qu'il survienne quelques jours de chaleur, il faut les couvrir, si on a le loisir; on prend à cet effet deux petites baguettes de bois vert, qu'on pique en terre par les deux bouts, de manière qu'elles fassent deux demi-cercles en croix, & on jette par-dessus quelques feuillages ou un peu de paille; on comprend que c'est pour empêcher que la couverture ne les étouffe

& ne les écraſe; on peut la laiſſer pendant ſept à huit jours. Si on veut avoir le fruit en automne, il faut les planter le plutôt qu'on peut, & les arroſer amplement pendant tout l'été; mais ſi on ne le veut que pour le printemps ſuivant, il faut les planter fort tard, & ne les mouiller que pour les empêcher de mourir. De l'Artichaut.

J'ai dit qu'il faut planter deux œilletons enſemble, mais c'eſt uniquement pour être plus sûr d'en avoir un qui reprenne; car il faut ôter le plus foible trois ſemaines ou un mois après, ſi tous les deux viennent à bien.

On ne doit pas craindre qu'ils périſſent, quoiqu'on les voie languir longtemps: cela eſt attaché à la nature de cette plante, qui eſt tardive à reprendre; mais qui répare bien vîte le temps perdu, quand elle commence une fois à pouſſer.

Au mois de ſeptembre enfin, ceux qu'on a deſtinés à porter leurs fruits, commencent à montrer leurs pommes, & c'eſt pour lors qu'ils demandent des arroſemens fréquens & copieux; la règle eſt une cruchée à chaque pied, de deux en deux jours.

Pour les avoir beaux, il ne faut

De l'Artichaut.

laiſſer qu'une ſeule pomme à chaque montant, & couper toutes les ſecondes qui pouſſent autour de la tige ; il faut auſſi rogner l'extrémité de toutes les feuilles, d'un tiers environ : la sève ſe porte mieux dans le fruit, & le fait groſſir.

Comme ils ne marquent pas tous en même temps, ils ſe ſuccèdent ordinairement les uns aux autres juſqu'aux gelées ; & ſouvent il s'en trouve dont la pomme ne fait que commencer à ſortir du cœur à l'arrivée des gros froids, qui ne leur permettent pas de ſe perfectionner en place ; pour lors, on peut arracher les pieds & les enterrer dans la ſerre ; ils achèvent de former leur pomme, & ſe conſervent fort avant dans l'hiver, pourvu qu'on ait l'attention de leur donner de l'air autant que le temps le peut permettre ; & en attendant que les jeunes pommes aient groſſi, on peut jouir de celles qui ont pris leur groſſeur en place, & qu'on a dû enlever aux approches des gelées : j'entends, ſi on a eu l'attention de les couper avec leur tige toute entière, & de les enterrer d'un demi-pied dans du ſable frais, auquel cas ils ſe conſervent deux mois & plus, pourvu que la ſerre

ou le cellier où on les met ne soient pas pourrissans.

De l'Artichaut.

Cette plante a le double avantage de se cultiver aisément dans sa naissance, & de donner promptement son fruit; mais l'hiver est une saison redoutable pour elle, & on ne la conserve qu'avec de grandes précautions, surtout dans les terres froides.

La première opération est de les labourer à la fin de novembre; & s'ils sont en terre légère, il faut les buter, c'est-à-dire élever sept à huit pouces de terre tout autour; s'ils sont en terre forte, on doit bien s'en garder, car ce seroit le moyen de les faire pourrir. Cette méthode de les labourer n'est pas pourtant universelle; beaucoup de particuliers se contentent de donner un bon binage à la fin de septembre, pour détruire les mauvaises herbes, & ne les labourent point, prétendant que la gelée ne mord pas si avant dans la terre scellée, & que l'eau des pluies qui leur est si pernicieuse, ne se porte pas si aisément autour du pied; j'adopte assez ce sentiment, d'autant mieux que l'ayant éprouvé une fois, j'ai parfaitement bien conservé mon plant.

De l'Artichaut.

J'ai encore éprouvé une choſe, que je conſeille à tous ceux qui ſe trouvent en terre forte & humide, comme la mienne; c'eſt de dreſſer les planches des quarrés en dos de bahut, qui n'aient que trois pieds, & de planter un ſeul rang d'œilletons dans le milieu; les eaux s'écoulent dans les deux ſentiers qui ſont plus bas d'un pied, & les plants ſe conſervent beaucoup mieux.

Mais dans quelque ſituation qu'on les mette, & ſoit qu'on les laboure ou non, le point eſſentiel eſt de les bien couvrir pendant les gelées, & il ne faut pas attendre d'être ſurpris par le temps: dès le mois de novembre, on doit faire porter les couvertures autour des quarrés, pour pouvoir les employer diligemment quand le beſoin le demande.

Les uns ſe ſervent de grande litière, les autres de feuilles, les autres de roſeaux briſés; chacun fait uſage de ce qu'il peut avoir, & le plus ſouvent c'eſt en pure perte. La bonne couverture pour les conſerver sûrement, c'eſt celle qu'emploient nos maraîchers: ils prennent d'abord le fumier court qui ſort des couches, c'eſt-à-dire les parties du fumier qui ne ſont pas conſom-

mées; &, après avoir coupé les feuilles des artichauts à sept ou huit pouces de terre, ils emmaillottent le pied avec ce petit fumier, & le pressent contre; lorsqu'ensuite les grandes gelées surviennent, ils les couvrent tout-à-fait avec de la litière sèche, qu'on nomme autrement *de la paille brûlée*, & ils augmentent la charge à mesure que les gelées deviennent plus fortes: cela les défend si bien, qu'il ne leur arrive presque jamais d'en perdre. Mais, comme tout le monde n'a pas toutes ces commodités, il faut tirer parti de ce qu'on peut avoir: or il est fort possible à tout particulier de faire arriver chez lui, au mois d'août, quelques voitures de fumier long, qu'on ammeule pour sécher; & ce fumier pouvant suffire, on a tout à se reprocher quand on a négligé cette précaution, & que les artichauts viennent à périr. Tous les autres expédiens ont leurs inconvéniens; la litière qu'on sort fraîchement de l'écurie s'échauffe quelquefois, & la plante en souffre: elle attire aussi le mulot qui, venant à sentir l'artichaut, le coupe & le ruine: elle attire de même les pigeons, les corneilles & les pies qui la grattent, & découvrent le cœur. Les feuilles ra-

De l'Artichaut.

De l'Artichaut.

massées, quelles qu'elles soient, ont le défaut de pourrir, & de jeter une humidité dans le pied qui le pourrit aussi : d'ailleurs le vent les emporte en partie, & la gelée pénètre à travers ce qui reste. Les roseaux brisés ne font pas un corps assez compacte. Tout cela les préserve bien quelquefois, mais ne suffit pas quand les hivers sont longs & rudes; & je reviens à dire qu'il faut avoir une provision de litière sèche, qui n'est pas même à l'abri de tous les inconvéniens, car les corneilles & les pigeons viennent encore la fouiller, quoiqu'ils ne s'y arrêtent pas; les grands vents la dérangent aussi. Pour y obvier, je me suis avisé de mettre par dessus une tuile, qui a de plus l'avantage d'empêcher les neiges & les eaux de pluies, de même que la gelée, de pénétrer dans le cœur : ceux qui voudront m'imiter s'en trouveront bien; au défaut de tuiles, il faut prendre du fumier à demi consommé, qui se lève par galette, & en couvrir la litière, ce qui produit le même effet. Je me suis un peu étendu sur cet article, parce que rien n'est plus important que les couvertures pour la conservation de cette plante, qu'il est désagréable de

perdre après l'avoir cultivée toute l'année.

De l'Artichaut.

C'eſt ordinairement aux environs de Noël qu'on met la dernière charge, & il n'y a de sûreté de l'ôter tout-à-fait qu'au commencement d'avril ; il ſe trouve par-là que la plante demeure pendant trois mois étouffée ſous la couverture qui la fait blanchir, & quelquefois pourrir : pour prévenir ce dernier inconvénient, il faut avoir l'attention pendant ces trois mois de découvrir un peu le cœur du côté du midi, lorſque le temps eſt doux, & le recouvrir exactement dès que le froid reprend.

Le temps de leur réſurrection étant enfin arrivé, on commence par découvrir ſeulement le cœur ; quelques jours après, on dérange la couverture du côté du ſoleil ; & huit jours après, on ôte tout, & on la tranſporte où on peut en avoir beſoin : j'ai dit dans le chapitre des Couches l'uſage qu'on en peut faire.

Enfin, on laboure les quarrés, avec l'attention de choiſir la terre la plus meuble pour mettre autour des pieds, & on les déchauſſe, s'ils ont été butés. Ils reverdiſſent bientôt, & on les œil-

De l'Artichaut.

letonne dès que les œilletons paroiſſent aſſez forts, ce qui arrive plutôt ou plus tard, ſuivant les années; mais communément c'eſt à la mi-avril, ou à la fin. Cette opération eſt très-importante, & demande des attentions particulières qu'ont peu de jardiniers.

On commence d'abord par déchauſſer le pied avec la bêche, de manière que la ſouche ſoit à découvert, & qu'on puiſſe inſtrumenter autour en toute liberté; on éclate enſuite avec le pouce tous les œilletons qui ſe trouvent autour du cœur qui doit donner le fruit, & on les éclate net juſque ſur le gros de la ſouche: ſi le pouce ne ſuffit pas, on ſe ſert du couteau pour les couper plus près, afin qu'il n'en repouſſe pas d'autres, & on coupe en même temps le pied des vieux montans de l'année précédente qui ſe trouve entre deux terres: on nettoie enfin la ſouche le plus exactement qu'on peut. Si le cœur a péri pendant l'hiver, comme cela arrive très-ſouvent, on fait choix du meilleur œilleton pour le laiſſer en place; mais il faut obſerver en même temps qu'il ſoit bien placé, c'eſt-à-dire, qu'il prenne ſa naiſſance du bas de la ſouche; car, lorſqu'il ſe

trouve sur le haut, le fruit ne vient pas si beau: on forme un petit bassin autour avec la terre la plus meuble, & on donne une bonne mouillure. DE L'ARTICHAUT.

Après cette opération, on les voit profiter à vue d'œil, pourvu qu'on les arrose amplement, si la saison le demande; enfin, on commence à la mi-mai à voir paroître les pommes, & il s'en trouve ordinairement de bonnes à couper vers la fin du mois.

Il faut pratiquer dans cette saison les mêmes choses que j'ai observées pour ceux d'automne, c'est-à-dire, rogner les feuilles, & ne laisser qu'une pomme à chaque montant; mais si on ne s'embarrasse pas de la grosseur, & qu'on soit bien aise d'avoir les rejetons pour manger à la poivrade, on laisse agir la nature en liberté.

Comme souvent, dans ce mois de mai, il arrive encore des gelées, il faut avoir attention, lorsqu'on en est menacé, de couvrir les jeunes pommes avec un peu de litière sèche pour les préserver, car elles sont très-susceptibles de la gelée dans leur naissance.

Après que le fruit est cueilli, il faut couper les montans le plus bas qu'on

De l'Artichaut.

peut, ou les éclater avec le pied, ce qui vaut encore mieux.

Ils repouſſent tout de ſuite des œilletons en grand nombre; & ſi on a ſoin, quand ils ſont un peu forts, de n'en laiſſer qu'un, cet œilleton ſe nourrit abondamment, & pouſſé à l'eau, donne aſſez ſouvent ſon fruit dans l'automne, tout au moins il le donne plutôt au printemps ſuivant; &, par la force qu'il a priſe, il réſiſte mieux aux gelées.

Lorſque vous voulez détruire un quarré qui a fait ſon temps, pour tirer parti de ſon reſte, il faut le deſtiner à donner des cardes pour l'hiver, & en ce cas ne laiſſer ſur chaque pied qu'un œilleton: on le laiſſe profiter juſqu'au mois de ſeptembre & d'octobre; & après l'avoir lié, on l'empaille: un mois après, la carde eſt blanche, & on coupe le pied; mais pour en jouir plus long-temps, il ne faut les empailler qu'à proportion de ſon beſoin, & en garder juſqu'aux grandes gelées, qu'on emporte dans la ſerre, & qui y blanchiſſent, le pied en terre dans le ſable, avec de la paille sèche entre chaque rang. Dans quelques provinces méridionales, on ne fait autre choſe que de les coucher ſur le côté & les couvrir

d'un pied de terre dans leur même place, où ils se conservent fort bien jusqu'à Pâques ; mais dans ce climat les terres sont trop froides, & les hivers trop longs. J'en ai fait l'épreuve, ils ont pourri. On ne doit pas négliger ce dernier profit des artichauts, d'autant plus que sa carde a beaucoup plus de finesse & de goût que le cardon d'Espagne. DE L'ARTICHAUT.

Il me reste à dire, à l'égard de cette plante, qu'elle a ses ennemis comme toutes les autres ; le mulot, la mouche & le puceron la tourmentent beaucoup, chacun dans sa saison. Le premier la laisse assez tranquille pendant l'été ; mais l'hiver il mange sa racine, & détruit quelquefois des quarrés tout entiers : pour les préserver, on est assez dans l'usage de planter un rang de cardes de poirée, qu'on nomme *bettes-blondes* dans les provinces, au milieu de chaque planche d'artichauts ; la racine de cette plante étant plus tendre, il s'y attachent plutôt qu'à l'artichaut, qu'ils épargnent par-là. Mais ce préservatif à son inconvénient, car cette poirée, qui est une plante forte, fait de l'embarras entre les artichauts, & elle effritte la terre ; je trouve qu'il est

De l'Artichaut.

mieux d'en planter trois rangs près à près tout autour du quarré, qui servent de retranchemens aux artichauts : le mulot s'y arrête quelquefois au passage, & ne va pas plus avant. On peut encore en diminuer le nombre, par le moyen de beaucoup de quatre de chiffre qu'on distribue autour du quarré ; il s'en prend quantité, pourvu qu'ils soient exactement tendus tous les jours, & les appâts renouvelés : le meilleur est la graine de potiron.

A l'égard de la mouche & du puceron, on n'y a point encore trouvé de remède ; on remarque seulement que les fréquens arrosemens les détournent quelquefois, & que les terres fortes y sont moins sujettes que les terres légères.

La durée ordinaire de cette plante est de trois ou quatre ans, passé lequel temps elle ne périt pas radicalement, mais elle ne donne que du fruit misérable, il faut en replanter d'autres, & choisir une autre place.

Dans les années où la grande rigueur de l'hiver fait périr cette plante, comme il est arrivé en 1740 & 1742, & où il n'est pas facile de trouver des œilletons pour en replanter, il faut avoir

recours à la graine qui réuſſit fort bien : on en sème trois grains dans chaque place, où on met une poignée de terreau ; & quand ils ſont levés, c'eſt-à-dire un mois après, on n'en laiſſe qu'un, & on arrache les autres ; ils donnent leurs fruits ou dans l'automne, ou au printemps, tout comme les œilletons. Il eſt donc à propos d'avoir toujours une petite proviſion de graine qui ſe conſerve fort long-temps, & qui eſt ſouvent demandée, ſoit pour les provinces éloignées, ſoit pour les îles où on ne peut pas envoyer des œilletons : elle ſe trouve dans le cœur de la pomme qu'on laiſſe ſécher en place, comme je l'ai dit plus haut ; &, pour éviter qu'elle ne pourriſſe en mûriſſant, il faut piquer un échalas à un pied environ de la plante, du côté du nord, & y attacher la pomme, qu'on penche de manière qu'elle regarde l'horizon, afin que l'eau des pluies, qui viennent ordinairement en été du côté du midi, ne puiſſe pas y entrer.

De l'Artichaut.

On jouit de ce fruit depuis le mois de mai, juſqu'en janvier & février, & on peut le conſerver ſec toute l'année : voici la meilleure manière.

Il faut d'abord éclater de force les

De l'Artichaut.

pommes de leurs tiges, & non pas les couper; la raiſon eſt qu'en les éclatant, les tiges entraînent les filets qui ſont annexés au cul, ce que le couteau ne fait point; on les jette enſuite telles qu'elles ſont dans l'eau bouillante, où on les laiſſe cuire à moitié : retirées de l'eau, & un peu refroidies, on arrache toutes les feuilles, on ôte le foin avec une cuiller, & on coupe le deſſous à l'épaiſſeur d'un petit écu; tout de ſuite, on les jette dans de l'eau froide, &, après y avoir reſté deux heures, on les met égoutter ſur des claies expoſées au ſoleil, où on les laiſſe deux jours, d'où on les fait paſſer au four pour achever de ſécher, en obſervant qu'il n'y ait qu'une petite chaleur; on les y laiſſe juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs, & on les enferme enſuite dans un endroit où il n'y ait point d'humidité.

Pour s'en ſervir, on les fait revenir dans l'eau tiède pendant quelques heures, & on les fait cuire à l'eau bouillante, en y jetant un morceau de beurre, manié avec de la farine; on les apprête enſuite au jus ou à la ſauce blanche. On les mêle auſſi dans les ragoûts; mais, s'il m'eſt permis de dire mon ſentiment, c'eſt un manger fort

médiocre, & les bons cuisiniers ne s'en servent guère; confits à l'eau salée ou au vinaigre, ils valent encore moins, car ils prennent un goût mariné & désagréable, qui efface tout-à-fait leur véritable goût.

De l'Artichaut.

CHAPITRE X.

Description de l'ASPERGE; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

De l'Asperge.

L'ASPERGE est, de tous les légumes, celui qui a le plus de bonnes qualités, sans mélange de mauvaises; elle est saine, agréable au goût, & l'empressement que tout le monde a pour elle en fait assez éloge: elle est d'ailleurs d'un bon rapport, fournit abondamment pendant trois mois, & sa culture ne demande que peu de soins. Constamment, nous n'avons point de plante potagère, dans laquelle on trouve tant d'avantages réunis.

Il y en a trois espèces; la grosse, la commune & la sauvage, qui ne diffèrent entre elles que par la grosseur: ainsi la description de l'une servira pour les autres.

De l'Aspergi.

Ses racines sont nombreuses, attachées comme à une tête, cylindriques, charnues, blanchâtres & gluantes; elles poussent au printemps plusieurs tiges, tendres, longues & cylindriques, pointues, vertes, lisses & sans feuilles, d'une saveur agréable, qui s'élèvent de 6, 8 ou 10 pouces, plus ou moins, & qui doivent être prises à ce point pour être mangées, c'est-à-dire, 3 ou 4 jours après qu'elles sont sorties de terre, passé lequel temps, elles s'épanouissent, pour ainsi dire, & s'élèvent peu à peu à la hauteur de 3 ou 4 pieds, se partageant en plusieurs rameaux, autour desquels naissent beaucoup de petits filamens verts, qui lui tiennent lieu de feuilles; ses fleurs sont placées le long de ces petits rameaux vers les extrémités, formées à six pétales disposées en rose d'un vert pâle; leur pistil se change en un fruit ou une baie molle, de la grosseur d'un pois, presque sphérique, qui est d'abord verte, & qui devient d'un rouge vif en mûrissant, laquelle renferme deux ou trois graines creusées à leur milieu, noires & dures, par lesquelles la plante se multiplie.

On les mange à l'huile, au beurre,

ou au jus, après avoir été jetées pendant quelques minutes dans l'eau bouillante; & on doit les veiller de près, car, pour peu qu'elles soient trop cuites, elles perdent tout leur goût & leur agrément: hachées menu, quand elles sont petites, on les apprête de la même manière que les petits pois: elles servent aussi de garniture pour les soupes & dans beaucoup de ragoûts; on les aime particulièrement avec les œufs brouillés.

De l'Asperge.

Cette plante est apéritive & diurétique; elle excite l'appétit, & provoque l'urine qu'elle rend fort puante: ses autres vertus, qui sont d'amollir le ventre, de dissoudre la pierre, d'empêcher le calcul, de porter à l'amour, &c. sont contestées; ainsi on peut les tenir pour douteuses. Sa racine est du nombre des cinq grandes racines apéritives qu'on emploie dans les tisanes, les apozêmes, & les bouillons apéritifs; & c'est la sauvage qu'on prend par préférence aux deux autres, lorsqu'on peut en trouver, ses vertus étant reconnues supérieures: on se sert aussi quelquefois de la graine, mais rarement. Ceux qui sont sujets à la gravelle doivent s'en abstenir, parce qu'elle

De l'Asperge.

dissout & sépare trop le sel urineux dans les reins, & que, survenant quelque acide étranger apporté des premières voies, il s'y fait une coagulation.

La première espèce, qu'on nomme autrement l'*asperge de Pologne* ou *de Hollande*, ne s'est pas encore multipliée au point d'en voir paroître dans les marchés publics, il n'y a que ceux qui les élèvent pour eux-mêmes, qui en jouissent; &, comme la plantation en est très-coûteuse, il se pourroit qu'elle ne devînt jamais marchande, en quoi le public perd: elle ne diffère pourtant de la commune, que par sa grosseur approchante de celle d'une canne; mais le plaisir que cette grosseur offre aux yeux, & le profit qu'on y trouve, suffisent bien pour qu'on ait de l'empressement pour elle.

Comme on ne trouve point de plant de cette espèce, & qu'il est même assez difficile de rencontrer de la graine sûre, il faut l'élever soi-même quand on veut en avoir; la seule difficulté est de trouver des amis par qui on puisse l'avoir, car le reste est facile, quoique coûteux.

On la sème fort claire au mois de

mars, dans quelque planche bien préparée avec du terreau mêlé, & on herse bien la terre avec la fourche pour l'enterrer; on la recouvre ensuite avec un pouce de gros terreau ou de menu crottin; on peut également la semer par rayon, & c'est l'usage de Hollande: au bout d'un mois, elle lève; on sarcle le plant autant de fois qu'il en a besoin, on l'éclaircit, s'il est trop dru, & on l'arrose de temps en temps: au mois de novembre suivant, on coupe les fanes à un pouce de terre, il n'y a pas d'autre façon; vers le milieu de mars, qui fait l'année révolue, il est bon à replanter; on arrache avec la fourche, pour ne pas offenser les racines, & on le plante tout de suite dans la place qu'on lui a préparée.

De l'Asperge.

On peut également les planter avant l'hiver, avec l'attention de les couvrir pendant les gelées; elles se piettent mieux, & poussent avec plus de vigueur au printemps suivant; j'en ai vu l'épreuve: mais on risqueroit de les perdre, en les plantant dans la saison que je dis, si on ne les couvroit pas d'une bonne épaisseur de litière à demi consommée.

C'est la place qui coûte à préparer,

De l'Asperge.

& c'eſt la qualité du fonds de terre qui doit régler : ſi elle eſt ſablonneuſe, il faut d'abord tracer les planches, qui doivent avoir quatre pieds, ſur telle longueur qu'on voudra, & laiſſer entre chaque planche le même intervalle de quatre pieds, pour recevoir les terres qu'on eſt obligé de retirer des planches qu'il faut fouiller de deux pieds & demi : & c'eſt ſur ces entre-deux, qu'on nomme les *ados*, qu'on la rejette en partie. Je dirai bientôt ce qu'il faut faire de ſurplus.

Cette fouille faite, il faut y mettre un pied de fumier de vache bien conſommé, qu'on marche de bout en bout, de manière que, pour que la meſure d'un pied s'y trouve, il en faut d'abord une hauteur de 18 pouces.

Quand le fumier eſt bien plombé & bien égalifé, on le couvre de ſix pouces de terre paſſée à la claie, avec moitié terreau ; on étend enſuite les pattes d'aſperges rangées en échiquier, à deux pieds de diſtance en tout ſens, ce qui forme deux rangs ſeulement dans chaque planche ; &, à meſure qu'on les place, on les recouvre d'un peu de la même terre compoſée : on jette enſuite trois pouces de cette même terre ſur toute

toute la superficie ; & c'est la dernière opération.

De l'Asperge.

Mais pour faire le mélange de la terre avec le terreau, comme je l'ai dit, il faut choisir une place convenable dans le voisinage, où on fait porter une quantité suffisante de terre fouillée, qu'on reprend sur les ados où elle a été mise en dépôt ; on y fait transporter aussi le terreau, & on mêle bien le tout ensemble ; on les passe en même temps à la claie, & on les rapporte sur les planches.

En faisant toutes ces opérations, on ne doit point marcher dans les planches, il faut se tenir sur les ados, &, avec un rateau, dresser le terrain également : s'il reste trop de terre sur les ados, c'est-à-dire, plus de dix-huit pouces au-dessus de la superficie des planches, il faut l'enlever, & la répandre dans le voisinage.

Sur la méthode ci-dessus, quoiqu'assez généralement suivie, il se présente une réflexion ; c'est qu'il se trouve la moitié du terrain perdu en ados, & on ne sauroit l'éviter, à moins de transporter les terres ailleurs, qui ne sauroient trouver place sur les ados, si on les restreignoit à deux pieds ; il fau-

De l'Asperge.

droit enſuite rapporter ces terres d'année en année, pour recharger les planches, comme je l'ai expliqué; &, outre l'embarras de ce tranſport, ſouvent on n'a pas de place convenable dans le voiſinage, ce qui néceſſite de les planter dans la diſpoſition ſuſdite. Voici pourtant un expédient que j'ai trouvé & mis en uſage, pour obvier à cette perte de terrain: j'ai tracé d'abord les planches de la dernière plantation que j'en fis l'année dernière, ſur quatre pieds de largeur, & deux pieds ſeulement d'ados, & de deux planches je n'en ai planté qu'une alternativement; les terres ſorties de celle-ci ont été répandues ſur celle que j'ai laiſſée en ſuſpens, & qui ſera plantée à ſon tour l'année prochaine, après que les terres dont elle ſe trouve actuellement chargée, ſeront remiſes ſur celle qui eſt plantée, ainſi qu'on le doit; & alors les ados qui ſe trouvent doubles, ſuffiront pour recevoir les terres des planches que je planterai: je n'y perdis rien en attendant, mon terrain ſe trouvant employé en différentes plantes; on pourra pratiquer la même choſe, ſi on le juge à propos.

En terre forte, l'opération ſe fait tout

différemment, par la raiſon que l'aſperge ne craint rien tant que l'humidité, & qu'elle y pourriroit, ſi on l'enterroit comme dans la terre légère : on ne doit donc fouiller les planches que d'un pied, on rejette une partie de ce qui en ſort ſur le ſentier, qui ne doit avoir que deux pieds, & on tranſporte l'autre partie dans une place voiſine & commode, pour la préparer avec une quantité égale de terreau, comme je l'ai expliqué ci-deſſus. De l'Asperge.

La fouille faite, on la remplit comble de fumier de cheval bien pourri, ou de fumier de mouton qui aura été préalablement expoſé à l'air pendant quelque temps, pour perdre la plus grande chaleur qui brûleroit le plant : on le trépigne comme l'autre, & on le recouvre de ſix pouces de la même terre préparée : on range le plant, & on le recouvre tout de même.

Il ſe trouve par-là que le plant a une élévation de ſix pouces de plus que la ſurface du terrain, & que la ſuperficie des planches en a neuf, à cauſe des trois pouces de terre qui couvrent le plant, ce qui fait que l'eau s'écoule dans les parties inférieures.

D'une manière comme de l'autre,

De l'Asperge.

il faut être soigneux de sarcler le plant quand il est levé, & de continuer pendant tout l'été; il faut de même le mouiller de temps en temps dans les sécheresses.

Si quelque pied a manqué, on peut les remplacer au bout d'un mois; mais, s'il en périt pendant l'été, on marque les places avec des baguettes, & on les regarnit au printemps suivant.

Aux environs de la Toussaints, on coupe les montans à un pouce de terre; on recharge les planches de trois pouces de terre qu'on prend sur les ados, & on y donne un petit labour, en coulant la bêche entre deux terres, pour ne pas toucher aux racines. Au commencement du mois suivant, on leur donne encore un semblable labour; & pendant l'été qui suit, on a soin de les tenir toujours bien sarclées : mais, à moins d'une grande sécheresse, on peut se dispenser de les arroser.

A la Toussaints, mêmes attentions que l'année précédente, pour couper les montans & les labourer, après les avoir encore chargés de trois pouces de terre pris de même sur les ados, qui pour lors se trouvent de niveau avec les planches : on y ajoute une façon de

plus, c'eſt de les fumer avec une eſpèce de fumier convenable à la qualité de terre, dont il faut mettre une épaiſſeur de quatre à cinq pouces ſur la ſuperficie. De l'Asperge.

Au mois de mars qui ſuit, on enterre ce fumier en labourant les planches, & on doit toujours prendre garde de ne pas toucher aux aſperges; mais comme il ſe trouve alors une épaiſſeur de neuf pouces de terre, non compris le fumier, on peut enfoncer médiocrement la bêche.

Elles pouſſent leur fruit bientôt après, & c'eſt leur troiſième pouſſe, dont on peut commencer à jouir; mais il faut être réſervé. On ne prend que les plus belles, & cinq à ſix coupes pendant leur ſaiſon, ſuffiſent pour cette première année; on les épuiſeroit d'en tirer davantage.

L'année ſuivante, on eſt en pleine récolte, & on peut en jouir depuis le mois d'avril, qu'elles commencent à donner, juſqu'au premier juillet environ, qu'on ceſſe d'en couper: cependant il faut avoir attention, dans le mois de mai, d'en marquer une certaine quantité pour graine, quand on veut en recueillir, & choiſir les plus

De l'Asperge.

belles, qu'on attache à un échalas dès que le montant eſt formé, pour que les vents ne les renverſent pas.

Il faut les mêmes ſoins pour les ſarcler pendant cette première année & les ſuivantes, juſqu'à ce qu'elles aient fini de donner leur fruit; mais il n'eſt plus néceſſaire de les mouiller, à moins d'une ſéchereſſe extraordinaire: on les laboure de même au printemps & à l'entrée de l'hiver. Au lieu de les labourer, il faut retirer avec la bêche, ou la houe qui eſt plus commode, trois ou quatre pouces de terre, qu'on jette ſur les ados, & qu'on y remet au printemps ſuivant: cela ſe doit faire tous les ans, les pieds ſouffrent beaucoup moins les humidités de l'hiver, qui leur ſont pernicieuſes.

On doit les fumer tous les trois ans, pendant leur durée, qui eſt de quinze à vingt ans, & le fumier ne diſpenſe pas de les charger toujours de 2 ou 4 pouces de terre dont je viens de parler.

On coupe tous les ans leurs montans au commencement de novembre, & on met à part ceux qu'on a marqués pour graine, qui ſe trouve enfermée, comme je l'ai expliqué plus haut, dans de petites baies rouges, d'où on la tire,

quand elle eſt bien sèche, en la frottant avec les mains. Mais elle eſt fort long-temps à sécher : il faut la ſuſpendre en l'air dans quelque endroit bien aéré, & expoſé au ſoleil, s'il ſe peut.

De l'Asperge.

Les premières aſperges qui pouſſent en avril & en mai, ſont ſujettes quelquefois à être gâtées par les gelées dont ces deux mois ne ſont pas exempts : pour prévenir le mal, il faut faire porter de la grande litière au bord des planches, &, quand le temps menace, on en jette deſſus.

Quoique tout le monde ſache en général comment ſe coupe l'aſperge, je dirai cependant qu'il faut une adreſſe raiſonnée pour ne pas endommager celles qui ſont entre deux terres, lorſqu'on vient à couper celles qui ſont ſaillantes. Il y a un inſtrument fait exprès, formé en crochet par le bout, avec des dents taillantes, diſpoſées comme celles d'une ſcie, accompagnées d'une longueur de fer de ſix pouces environ, de la groſſeur d'une clef ordinaire, avec un manche de bois arrondi : on plonge cette eſpèce de couteau perpendiculairement le long de l'aſperge ; &, quand il eſt entré à ſix pouces environ, on donne un tour de

De l'Asperge.

main pour l'embraſſer avec le bout du crochet, & on la coupe en tirant à ſoi. On les lie en botte, & ſi on ne les conſomme pas ſur le champ, on les met dans quelque vaiſſeau, la pointe en l'air, avec deux pouces d'eau au fond; ou ſi on a quelque ſerre fraîche (ce qui vaut encore mieux,) on enfonce les bottes à moitié dans du ſable frais, où elles ſe conſervent pluſieurs jours; mais elles ſont toujours meilleures fraîchement coupées. Je n'ai rien de plus à dire à l'égard de cette groſſe aſperge, ſinon qu'elle dégénère dans certains terrains au bout de trois ou quatre ans de rapport: on peut dans ce cas en planter plus ſouvent, & les détruire dès qu'elles dégénèrent notablement.

La commune que tout le monde connoît, ſe multiplie de graine comme la groſſe, & s'élève tout de même. Beaucoup de gens aux environs de Paris en font un petit commerce, ce qui fait que les particuliers qui trouvent du plant tout venu, ſont bien aiſes de gagner cette avance, & ne s'amuſent guère à en élever.

Le plant de deux ans eſt le meilleur: plus jeune ou plus vieux, il ne réuſſit

pas bien : on le juge bon, quand ſes racines ſont blanches, longues & déliées. Il faut prendre garde auſſi qu'il ſoit fraîchement tiré de terre ; ſouvent celui qu'on vend à la Vallée eſt vieux arraché, & conſervé à force d'eau, qui le gâte, & l'empêche de reprendre. De l'Asperge.

On diſpoſe ſes planches de 4 pieds & demi de largeur, & on les fouille d'un pied, ſi c'eſt en terre légère : les terres ſe jettent ſur les ados, qui doivent être de même largeur, & on donne enſuite un bon labour d'un fer de bêche au fond des planches : quand on n'y veut rien épargner, on y met préalablement quelques pouces de fumier, qu'on enterre en faiſant le labour ; le plant s'en trouve d'autant mieux. On prépare enſuite ſon plant, c'eſt-à-dire, on rafraîchit un peu la pointe des racines ; on les range ſur 4 rangs, chaque pied à 10 ou 12 pouces de diſtance, eſpacés également ; & on le couvre de 3 pouces de terre, qu'on reprend ſur les ados : pour le ſurplus, on les cultive comme les groſſes, ce qu'il ſeroit inutile de répéter ; on obſervera ſeulement qu'on ne doit commencer à les couper qu'à la quatrième année.

Si c'eſt en terre forte & humide,

De l'Asperge.

après avoir tracé les planches de la même largeur de 4 pieds & demi, & réglé celle des sentiers, qui ne doivent avoir que 2 pieds, on les laboure simplement (j'entends les planches), en les fumant, si l'on veut, avec des fumiers chauds ; on les herse bien à la fourche, on retire les pierres & les mottes au rateau, & on range son plant de la même manière que j'ai dit ci-dessus, qui se trouve à fleur du terrain ; mais comme il faut le couvrir de 3 pouces de terre, & qu'il ne convient pas de la prendre dans les sentiers, on la prend où on peut la trouver le plus commodément : pendant les 2 années suivantes, qu'on est obligé de les charger encore de 3 pouces, on la tire de même de l'endroit le plus voisin : le plant se trouve donc, à la fin de ces 2 années, enterré de 9 pouces, & on le laisse dans cette situation, en observant, comme je l'ai dit précédemment, de les décharger tous les ans au mois de novembre, de 3 ou 4 pouces, qu'on jette sur les sentiers, & qu'on remet au printemps. Par cette disposition, les planches se trouvent bombées, & plus élevées de 9 pouces que les sentiers & que la surface du terrain, ce qui fait que les eaux

des pluies s'écoulent à droite & à gauche, & que le plant n'en souffre point.

De l'Asperge.

On est souvent fort embarrassé pour trouver cette quantité de terre dans la proximité ; cependant, si on ne plante pas avec cette précaution, souvent le plant est à moitié ruiné à la quatrième année ; j'en ai vu l'épreuve en plus d'un endroit : il faut donc en trouver à tout prix, ou renoncer à ce légume.

Dans cette situation que le soleil frappe plus qu'une autre, s'il survient de grandes chaleurs, & qu'on s'apperçoive que le plant souffre, il faut noyer d'eau les sentiers, & jeter auparavant un peu de litière par dessus : deux ou trois mouillures de cette espèce, dans le cours des chaleurs, les mettent en sûreté.

J'ai vu pratiquer à quelques particuliers une autre manière de les élever. Ils disposent leurs planches convenablement au fonds de terre, c'est-à-dire, qu'ils les creusent, ou qu'ils les élèvent : ils les fument bien, & les labourent ensuite ; ils marquent les places dans les mêmes distances que j'ai dit, & font dans chaque place un petit trou avec la main, de 3 pouces de profondeur, dans lequel ils mettent une poi-

De l'Asperge.

gnée de terre, & sèment trois graines d'asperges, un peu écartées les unes des autres : ces graines lèvent en tout ou en partie ; &, quand elles sont bien levées, ils n'en laissent qu'une, & arrachent le surplus. Ils prétendent que, par cette méthode, le plant est aussi fort à la quatrième année, que celui qu'on plante tout venu ; qu'il est plus franc, qu'il dure dix ans de plus, & que le fruit vient plus beau. Je suis assez disposé à le croire, parce que j'ai d'autres preuves que beaucoup de plantes qui restent où elles ont pris naissance, ont beaucoup d'avantages sur celles qui changent de place. Une laitue, par exemple, une chicorée, un oignon, un cardon, &c. ne sont jamais si beaux replantés, que venus de graine : on en pourra faire l'expérience.

L'asperge sauvage, dont il me reste à parler, croît naturellement dans certains terrains sablonneux, & particulièrement dans les îles du Rhône & de la Loire : on n'a par conséquent qu'à la couper quand elle se présente. Elle passe pour meilleure que la commune, auprès de quelques-uns, quoique beaucoup plus petite, mais je n'en juge pas de même ; cependant il faut faire une

distinction. Toute asperge n'est pas également bonne par-tout, parce que tout terrain ne lui convient pas : dans les fonds ingrats, comme il s'en trouve beaucoup aux environs de Paris, elle vient presque blanche, en rougissant un peu vers la pointe ; & cette couleur annonce une mauvaise qualité ; auquel cas il seroit vrai de dire que l'asperge sauvage lui est préférable ; mais lorsqu'elle est verte, tendre & bien nourrie, l'autre ne lui est pas comparable pour l'usage de la vie. Je laisse à part ses propriétés pour la médecine, qui sont décidées supérieures par les gens de l'art.

De l'Asperge.

L'asperge a pour ennemis le limas & le colimaçon, qui la mangent sur-tout dans les terres humides & dans les années pluvieuses : avec un peu de soin on peut les détruire, & c'est le matin à la rosée qu'il faut leur faire la chasse ; mais le puceron qui s'y attache quelquefois, particulièrement dans les années sèches, la ruine sans ressource.

Elle est encore sujette à être dévorée par une petite chenille verdâtre, lorsqu'elle monte en graine ; cet insecte ronge la pellicule des tiges & ses petits filamens, de manière qu'il les dessèche

De l'Asperge.

entièrement. Assez ordinairement le pied repousse une nouvelle tige après, mais quelquefois aussi il avorte ; &, dans le cas qu'il repousse, il s'en trouve toujours fatigué. Dès qu'on s'apperçoit que cet insecte l'attaque, il faut étendre quelque linge au pied de ces montans, & les secouer pour le faire tomber ; on l'écrase, & on arrête par-là son ravage.

Dans tout ce que j'ai dit jusqu'ici, c'est la nature seule qui agit pour cette production ; mais, par le secours de l'art, on la force pendant tout l'hiver, & cela s'opère de deux façons, ou en les transplantant sur des couches chaudes, ou en réchauffant les planches qui sont en pleine terre.

En suivant la première façon, l'opération doit se prévoir de loin, c'est-à-dire, il faut se former un fonds de plants en pépinière. On commence par semer la graine comme il a été dit plus haut ; l'année suivante, au commencement de mars, on arrache le plant avec une fourche, & on le replante dans d'autres planches préparées convenablement à la qualité du terrain, & bien fumées ; on les espace, chaque pied séparément, à six ou sept pouces en tout sens, en

échiquier, & on les y laisse deux ans, sans autre soin que de les sarcler autant de fois qu'elles en ont besoin, & de couper leur montant au mois d'octobre, à un pouce de terre. De l'Asperge.

Au bout de ces deux ans, elles sont en état d'être retirées de cette espèce d'entrepôt, & d'être transplantées sur les couches où elles doivent porter leurs premiers fruits; ces couches doivent être fortes, larges de 4 pieds, & chargées de 6 pouces de terre & terreau mêlés ensemble.

Quand elles sont bien dressées, & que la plus grande chaleur est passée, on range les asperges dessus à même distance qu'elles étoient dans la pépinière, & on les recouvre de deux pouces de la même terre mêlée; on jette un peu de fumier chaud par dessus, & on les laisse quelques jours à l'air.

Quatre ou cinq jours après, on retire exactement le fumier, & on les charge de nouveau de 3 pouces de la même terre mêlée; après quoi, on les couvre, soit avec des cloches, soit avec des châssis, sur lesquels on jette de la litière sèche & des paillassons pendant les nuits & les mauvais temps, à proportion de la rigueur du temps.

DE L'ASPERGE.

Si on a commodément de grands fumiers chauds, sortans de l'écurie, en place de litière, les plantes s'en trouvent encore mieux; mais les paillassons en souffrent, car la vapeur chaude de ce fumier qui est dessous, brûle les ficelles.

C'est pour l'ordinaire au commencement de novembre qu'on fait les premières couches destinées à cet usage; & on continue d'en faire tous les mois, lorsqu'on veut en avoir une succession non interrompue pendant tous les mois, d'autant que chaque couche ne produit que pendant un mois au plus, passé lequel temps il faut la retourner, & détruire le plant qui est brûlé, & qui n'est plus bon à rien.

Dix ou 12 jours après qu'elle a été plantée, elle commence à porter son fruit; &, dès qu'il paroît, il faut donner un peu d'air aux cloches, si le temps le permet, ou du moins les laisser nues au soleil, qui donne au fruit les deux qualités qu'on lui demande, savoir, le goût & la verdeur: cependant, comme il ne se montre pas fréquemment dans cette saison, le fruit est sujet à n'en avoir aucune des deux: on peut y suppléer en partie, & voici comment.

Lorſqu'on a fait une cueillette d'aſperges, on les lie en bottes, on les enterre a moitié dans les réchauds, & on couvre d'une cloche chaque botte ; s'il fait un peu de ſoleil, de blanches ou rougeâtres qu'elles ſont, elles deviennent vertes au bout de 2 ou 3 jours ; & cela ſatisfait au moins les yeux, ſi le goût ne peut pas l'être : car j'avoue qu'il eſt rare qu'elles aient jamais la moitié ſeulement de leur ſaveur naturelle ; & M. de la Quintinie, qui en a relevé le mérite juſqu'à dire en termes précis, qu'elles ſont beaucoup meilleures que celles qui viennent naturellement, s'eſt trouvé (je crois) le ſeul de ſon ſentiment : la rareté, au mien, eſt ce qui leur donne plus de relief. De l'Asperge.

On doit les réchauffer 10 à 12 jours après qu'elles ont été plantées, & renouveler le réchaud une ſeconde fois 12 ou 15 jours après, dès qu'on s'apperçoit que la chaleur de la couche s'éteint.

A l'égard de celles qu'on veut réchauffer en pleine terre, on doit, comme à l'égard des autres, y avoir pourvu à l'avance ; c'eſt-à-dire, qu'en les plantant, on doit les avoir diſpoſées dans cette vue, & n'avoir donné

De l'Asperge.

que 3 pieds ou 3 pieds & demi aux planches, pour être plus faciles à réchauffer, & 2 pieds seulement aux sentiers.

Ces planches ainsi disposées, sont bonnes à réchauffer dès que le plant a quatre ans, & il est encore meilleur à cinq & à six.

Pour les réchauffer, on ôte toute la terre des sentiers, à 2 pieds de profondeur; on la jette sur les planches, en battant les bords, & on remplit le vide avec des fumiers chauds bien trépignés; on laboure ensuite la planche, pour dresser les terres, & on met tout de suite 4 ou 5 pouces de fumier sec par dessus: on les laisse en cet état jusqu'à ce que la terre se soit échauffée, & que le fruit commence à paroître.

C'est ordinairement 15 jours ou trois semaines après; & aussitôt il faut manier les réchauds, & les mêler avec plus ou moins de fumiers neufs, suivant le besoin. Si le froid est considérable, il faut augmenter la charge de fumier sec par dessus les planches; le fruit pressé par la chaleur du fond, pousse toujours au travers; & on a soin de lever le fumier tous les jours, autant que le temps le permet, pour don-

ner de l'air à la plante : on doit auſſi le changer autant de fois qu'il eſt mouillé ou couvert de neige ; il faut par conſéquent en avoir une bonne proviſion. De 2 en 2 jours, on coupe tout ce qui eſt bon, qu'on fait reverdir au ſoleil, comme je l'ai expliqué ci-deſſus. De l'Asperge.

Quinze jours après, on change encore les réchauds, & on continue de quinzaine en quinzaine, tant qu'on cueille du fruit : il faut prendre garde cependant qu'il ne brûle pas par trop de chaleur, à quoi il eſt particulièrement ſujet dans les mois de novembre & décembre, lorſqu'il ſurvient des pluies chaudes, ou même après quelques petites gelées qui concentrent la chaleur : au moindre danger, il faut donner de l'air aux planches, en levant les fumiers de diſtance en diſtance.

Il y a des particuliers qui couvrent les planches entières avec des cloches ; mais c'eſt un grand embarras & une grande dépenſe : nos maraîchers s'en diſpenſent, & s'en tiennent à la litière qui agit également pour la production du fruit.

Les planches ainſi préparées & gouvernées, donnent du fruit pendant ſix ſemaines ou 2 mois, paſſé lequel temps

De l'Asperge.

il faut les abandonner, retirer tous les fumiers, & remettre dans les sentiers les terres qu'on en avoit tirées : cela fait, on les laisse reposer pendant 2 ans sans les couper, pour les remettre du travail forcé qu'elles ont fait, & elles fournissent ensuite comme les autres.

Mais on observera, pour la première fois qu'on réchauffera ces planches, de ne couper le fruit que pendant trois semaines environ ; on les épuiseroit d'en tirer davantage : ce n'est que pour la suite, tant qu'elles durent, qu'on peut prolonger la cueillette jusqu'à 6 semaines ou 2 mois.

Suivant la consommation qu'on peut faire de ce légume, on dispose la quantité de planches qui doivent se succéder d'année en année, & on les réchauffe les unes après les autres, pour en avoir dans tous les mois, jusqu'au mois d'avril que la nature le donne sans violence.

Je ne puis m'empêcher de dire, en finissant cet article, que si cette production forcée donne quelque plaisir, il est bien payé par les frais & les soins qu'elle coûte. Quand je considère qu'il faut la préparer plusieurs années à l'avance, qu'il faut en combiner la distri-

bution d'année en année, & de mois en mois, pour en être régulièrement pourvu; quand je ſuppute les frais des fumiers, cloches, paillaſſons, le temps des ouvriers, &c. & que je porte à la bouche ce fruit, qu'il me faudroit deviner le plus ſouvent ſi les yeux ne me le faiſoient pas connoître, j'avoue que je ſuis étonné de l'empreſſement de ſes partiſans; & je n'y réfléchis jamais ſans me rappeler ce paſſage d'Ovide, qui ſemble fait pour ce ſujet :

De l'Asperge.

Nitimur in veritum ſemper, cupimuſque negata.

Cependant, comme il eſt du bien de l'Etat que les riches faſſent mouvoir l'induſtrie de l'ouvrier, il faut y applaudir en bon citoyen; car les folies utiles ſont des traits de ſageſſe.

Les curieux cultivent encore quatre ſortes d'aſperges, dont je dirai un mot: on m'a aſſuré qu'elles pouvoient ſe manger comme les autres, ayant le même goût; mais il ne me paroît pas qu'elles puiſſent réuſſir ni ſe multiplier aiſément dans ce climat, & il ne faut les conſidérer que comme curioſité.

On nomme la première, l'*aſperge maritime*, parce qu'elle croît naturellement aux bords de la mer, je ne ſais

dans quelle partie du monde. Elle pouſſe une tige auſſi élevée que les nôtres, mais ſes filets ſont beaucoup plus gros & plus fermes ; elle porte des baies ſemblables aux autres, qui renferment de même deux ou trois petites graines noires, par leſquelles elle ſe multiplie : on la sème au printemps.

De l'Asperge.

La ſeconde s'appelle l'*aſperge vivace à épines ;* elle eſt effectivement vivace, non-ſeulement du pied, mais auſſi de la tige, qui ſe conſerve également verte l'hiver comme l'été : elle s'élève fort haut, ſes filets ſont courts & piquans, & ſon bois dur ; ſes baies ſont de la même groſſeur que celles de l'aſperge commune, mais de couleur brune, & ne renferment qu'une ſemence unique, qui eſt ronde, noire & aſſez groſſe.

La troiſième ſe nomme l'*aſperge ſauvage ;* mais c'eſt une eſpèce différente de celle dont j'ai parlé, qui croît dans les îles de nos rivières : ſa tige ne s'élève qu'à un pied ou environ ; ſes filets ſont faits comme aux autres, mais ſes baies ſont trois fois plus groſſes, approchant de la groſſeur d'un grain de muſcat : les rameaux meurent tous les ans, mais le pied repouſſe toujours au printemps.

La quatrième se nomme l'*asperge épineuse*, parce que ses petits rameaux sont garnis d'épines au lieu de filets ; elle pousse peu & demeure basse.

De l'Asperge.

CHAPITRE XI.

Description du BASILIC *; ses différentes espèces, ses qualités & propriétés, sa culture, &c.*

On compte 8 ou 10 espèces de basilic, que d'autres appellent *bassic ;* mais il n'y en a que six bien distinctes, les autres n'en sont que des variétés.

Du Basilic.

La première est la petite espèce, dont la feuille est ronde, & presque aussi petite que celle du thym, d'un vert tendre & d'une odeur agréable ; sa racine est ligneuse & dure, garnie de beaucoup de fibres, elle jette une quantité de petits rameaux qui s'écartent en rondeur, & qui forment la boule ; sa fleur est blanche, portée sur de petits calices, entrelassés avec des feuilles qui se changent en petites graines de couleur brune, très-menues, lisses, & plus ovales que rondes : c'est l'espèce qui est la plus recherchée pour

Du Basilic.

le plaisir des yeux & de l'odorat; on l'élève sur couche, & on la replante dans de petits vases qu'on place partout.

La seconde espèce, qu'on nomme le *moyen basilic*, diffère de la première par la grandeur de sa feuille qui est une fois plus étendue; la plante fait aussi un plus grand écart, & son odeur tire plus sur le clou de girofle; pour tout le reste, elle est conformée de même: il y en a deux espèces, l'une verte & l'autre violette.

La troisième se nomme le *basilic bâtard;* il a la feuille beaucoup plus grande encore, mais l'odeur en est bien moins agréable: il y en a deux espèces de même, l'une verte & l'autre violette.

La quatrième, qu'on nomme *tricolor*, a la feuille panachée de pourpre, de jaune & de vert, & qui surpasse encore en grandeur la feuille du basilic bâtard; son odeur forte n'est point agréable; pour le surplus, le tricolor lui ressemble.

La cinquième se nomme le *basilic de la cuisine*, parce que c'est celui qui sert dans les alimens; sa feuille est grande, oblongue & lisse: c'est l'espèce la plus estimable pour son utilité. Elle s'élève

à

à 15 ou 18 pouces, & jette plusieurs rameaux, qui sont tous terminés par un épi fort alongé & environné de fleurs de couleur blanche, portées sur un petit calice comme les précédentes, mais plus grandes, auxquelles succède la graine: son odeur est douce & agréable. Du Basilic.

La sixième se nomme la *grande espèce vivace*, & elle est fort rare: elle est plus branchue & plus fournie de beaucoup que la précédente, & jette des épis de même, mais plus courts & plus ramassés; sa fleur est aussi blanche, sa feuille est épaisse, un peu cloquettée, de forme ovale & d'un vert tendre; elle approche en grandeur celle du laurier-cerise, je veux dire en largeur, étant beaucoup plus courte; son odeur est assez agréable, & je crois qu'elle pourroit servir aux mêmes usages que la précédente, si elle étoit plus commune; mais elle est plus délicate à élever, & c'est la raison sans doute pour laquelle elle n'est pas répandue: elle est sujette, au temps de sa fleur, à nuiler & à venir chancreuse à fleur de terre, ce qui la fait périr aussitôt, & on a de la peine à en recueillir la graine. Son principal mérite est d'être vivace; mais il faut l'enfermer pendant l'hiver.

DU BASILIC.

Toutes ces espèces s'élèvent & se multiplient de graine qui lève facilement sur terre dans les pays chauds ; mais, dans ce climat, il faut la semer sur couche en février ou mars : on repique le plant quand il a six feuilles ; on le replante ensuite quand il est plus fort, & on l'espace suivant l'espèce. Cette plante demande une terre meuble & fraîche, & veut être arrosée souvent. On peut semer jusqu'à la Saint-Jean la cinquième espèce, qu'on mêle, quand on aime ce goût, dans les fournitures de salade ; plus elle est nouvelle, plus la feuille est tendre & parfumée. C'est sur cette cinquième espèce que se fixe l'attention des maraîchers, vu l'usage continuel qu'on en fait dans les alimens. On l'arrache avant qu'elle ne fleurisse, & on en fait des paquets qu'on met sécher au plancher de la cuisine ou autre part, à l'ombre, dans un lieu bien aéré ; on l'enferme ensuite dans des boîtes, & on la pulvérise, lorsqu'on veut s'en servir dans des sauces avec les autres épices. On la mêle aussi dans la pâte qu'on fait pour faire frire des pigeons ; de-là l'expression, *pigeons au basilic*. On l'employe encore dans les courts-bouillons de poisson, sans la

pulvériſer. Elle ſert enfin d'aromate dans la plupart des ragoûts, & ſon goût plaît aſſez généralement. On recueille la graine au mois d'août, ſur les pieds de la première ſemence de février ou mars : elle ſe conſerve bonne deux ou trois ans.

DU BASILIC.

Cette plante a auſſi ſes propriétés dans la médecine : elle eſt céphalique, pectorale & cordiale : ſes feuilles & ſes fleurs, priſes en infuſion comme le thé, appaiſent les douleurs de tête, & diſſipent les fluxions de cette partie; quand elles ſont sèches, on les pulvériſe, & on en compoſe une poudre qu'on mêle avec quelques autres herbes aromatiques, préparées de la même manière : c'eſt ce qu'on appelle la *poudre céphalique*, qu'on prend par le nez comme le tabac, pour décharger le cerveau; & elle fait couler beaucoup de ſéroſités, ſur-tout quand on en prend quelques pincées à jeun. On en tire auſſi une huile eſſentielle admirable, qui entre dans le baume apoplectique, très-propre pour réveiller les eſprits, & rétablir le mouvement des humeurs qui compoſent le ſang. Elle entre encore dans beaucoup d'autres remèdes, & ſur-tout dans la poudre réjouiſſante.

CHAPITRE XII.

Description du BAUME; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

Du Baume.

LE nom de *baume* & celui de *menthe* sont presque synonymes dans la botanique; mais dans le potager, on en fait différence, & le nom de *baume* n'est donné proprement qu'aux espèces qui conviennent à l'usage de la vie: toutes les autres qu'on emploie en médecine sont appelées *menthes*. Elles sont en grand nombre; mais, n'étant pas de mon sujet, je n'en décrirai que deux, à cause de l'utilité dont elles peuvent être au défaut des autres, & parce que l'une des deux a des qualités particulières, que n'a aucune des autres.

Il y a 4 espèces de baume qui servent dans les alimens; le baume vert, le baume violet, le baume citronné & le baume panaché: les deux autres que j'y ajoute, sont le baume aquatique & le baume du Pérou.

Le baume vert fait une quantité de racines blanches & cylindriques, qui

tracent entre deux terres, disposées par nœuds comme le chiendent, chaque nœud étant garni de fibres déliées : ses tiges se multiplient par ces nœuds d'où elles sortent, & qui, venant à percer la superficie de la terre, forment autant de nouvelles branches, qu'on sépare du pied lorsqu'on en veut replanter : ses tiges sont de forme presque carrée, velues, & de couleur verte qui rougit du côté du soleil ; ses feuilles sont rangées de deux en deux, en échelons de perroquet, tout le long des tiges, & se renversent contre terre ; elles sont ovales, dentelées légèrement, & d'un vert brun, velues en dessous, d'une odeur forte & aromatique, qui plaît aux uns & déplaît aux autres : des aisselles des feuilles, il sort de petits épis de fleurs purpurines, formées en gueule, découpées en deux lèvres courtes, fendues de manière que ces fleurs semblent être un tuyau à 5 découpures ; 4 graines menues & brunes succèdent à chaque fleur.

Du Baume.

Le baume violet ne diffère du précédent que par la couleur de ses feuilles, qui sont violettes, en naissant presque rouges, c'est-à-dire, lorsque la tige sort de terre au printemps ; la feuille

est aussi plus pointue & plus dentelée ; l'odeur est à peu près la même.

DU BAUME.

Le baume citronné, qu'on nomme autrement le *baume à feuilles d'orties*, a la feuille effectivement de la même forme & couleur que la feuille d'ortie, sans aucune teinte de rouge ; sa tige est également verte, & sa fleur est disposée de la même manière que les deux précédens ; son odeur saisit moins & tient un peu de celle du citron, dont il tire son nom.

Le baume panaché diffère des 3 précédens, en ce que sa feuille est presque unie sur les bords, douce sous le doigt, & jaspée légèrement de violet ; sa tige est de même violette en partie : en naissant, son bouton est couleur de rose, mêlé de quelques feuilles blanchâtres ; son odeur est plus suave & moins pénétrante que celle des autres espèces : sur tout le reste, la ressemblance est égale.

Le baume aquatique, qu'on nomme autrement la *menthe crépue*, est fort différent de tous les précédens ; sa tige est beaucoup plus velue & plus ronde ; sa feuille est plus arrondie aussi, & légèrement festonnée sur les bords, crépue, épaisse, d'un vert blanchâtre, couverte en-dessus & en-dessous d'un

petit duvet blanc; ſes rameaux ſont terminés par des épis longs, garnis régulièrement, dans leur circonférence, de petites fleurs couleur de chair, formées en cloche, & ſurmontées de petites étamines portées chacune ſur un petit calice, au fond duquel il ſe trouve, après que la fleur eſt tombée, 3 ou 4 petites graines rondes, de couleur jaune. DU BAUME.

Le baume du Pérou, qu'on appelle autrement le *lottier*, ou le *trèfle muſqué*, fait ſa racine menue, blanche, ligneuſe & garnie de quelques fibres; ſa tige eſt haute de 18 pouces environ, droite, grêle, canelée, un peu anguleuſe, liſſe, creuſe, & un peu branchue dans le bas. Ses feuilles naiſſent alternativement trois enſemble ſur une longue queue, d'un vert pâle, liſſes & dentelées; celles qui ſont au bas de la tige ſont plus courtes & plus arrondies, les autres plus longues & plus pointues. Des aiſſelles des feuilles ſupérieures, ſortent des pédicules longs qui portent des épis ou des bouquets de petites fleurs légumineuſes, d'un bleu clair, qui répandent une odeur aromatique un peu forte, mais agréable; ce qui dure long-temps, lors même que la la plante eſt sèche. Il s'élève du calice

Du Baume.

de chaque fleur un piſtil qui ſe change en une capſule dure, qui renferme 2 ou 3 graines arrondies & odorantes.

De ces 6 eſpèces de baume, il n'y a que les 4 premières, comme je l'ai dit, qui ſervent pour la vie ; & leur uſage ſe borne aux ſalades, où on les mêle avec les autres fournitures : encore n'eſt-ce que lorſque le baume eſt jeune, c'eſt-à-dire, lorſqu'il ſort de terre au printemps, & que ſes feuilles ne ſont pas encore développées ; car, paſſé le printemps, ſon goût eſt trop fort, & domine trop ; quelques perſonnes qui en aiment l'odeur, s'en ſervent néanmoins quelque âge qu'il ait.

Ces quatre eſpèces ont beaucoup de propriétés dans la médecine, & ne diffèrent guère entr'elles, quoiqu'on préfère la première, que les botaniſtes appellent le *coq*. Ses vertus ſont de rétablir les fonctions de l'eſtomac, de faciliter la digeſtion, d'arrêter le vomiſſement, de corriger les aigreurs & les rapports, de pouſſer les mois & les urines, de tuer les vers, de diſſiper les vents, & de ſoulager dans les douleurs de la colique : dans tous ces cas, on le prend en infuſion comme le thé, ou on l'emploie comme l'abſinthe, c'eſt-à-

dire, on en prépare l'extrait, la conserve, l'eau distillée, & l'huile par infusion. Cette dernière préparation est d'un grand usage pour toutes sortes de plaies & de contusions, sous le nom d'*huile de baume*. On la fait simple ou composée. La simple se fait en mettant infuser au soleil pendant un mois, dans de grandes bouteilles ou cruches, les feuilles du baume & ses sommités, dans de la bonne huile d'olive : la composée se fait de plusieurs manières ; mais, la simple opérant suffisamment, on peut s'en tenir là. La feuille de baume macérée dans les doigts, & appliquée sur une coupure, y est fort bonne ; & pour empêcher le lait de cailler, on n'a qu'à en jeter quelques feuilles dedans : mêlée avec les feuilles de rhue & de camomille & les semences de carue, & appliqué en cataplasme, elle résout le lait grumelé des mamelles. On en fait aussi une huile essentielle, qui est un excellent stomachique. Son eau distillée est souveraine dans les vomissemens qu'on ne peut arrêter ; une cuillerée de cette même eau arrête les tranchées des enfans.

Du Baume.

La cinquième espèce de baume, quoiqu'à peu près équivalente aux au-

tres, n'eſt employée qu'à leur défaut.

DU BAUME.

La ſixième a des vertus particulières ; elle déterge, digère, calme les douleurs, réſout le ſang épanché, & conſolide les plaies ; on la mêle dans les potions vulnéraires avec les autres plantes vulnéraires ; on fait avec les ſommités fleuries, macérées dans de l'huile commune, une huile qui eſt très-recommandée pour réunir les plaies & les défendre de l'inflammation, pour guérir les hernies des enfans, pour amollir & faire aboutir les tumeurs. On prétend que cette plante, lorſqu'elle eſt sèche, a la même vertu de la *garde-robe*, d'empêcher les vers de manger la laine des habits.

De ces ſix eſpèces, les 4 premières, quoiqu'elles portent graine qui pourroit ſervir à ſa multiplication, ne ſe multiplient communément que de leurs traînaſſes ou de boutures, & leur culture ne demande aucun ſoin particulier : on les ſarcle au beſoin, & on les coupe tous les ans ſur la fin de l'automne, à fleur de terre ; on jette enſuite un pouce de terreau par deſſus. Il eſt à propos de les renouveler de temps en temps ; & lorſqu'on en replante, comme cette plante s'écarte beaucoup en

racines, il faut eſpacer les pieds à 12 à 15 pouces : elle demande une terre graſſe, meuble & fraîche. Dans les jardins où on ſe pique de primeurs, on en replante quelques pieds ſur couche pendant les mois de janvier & de février, & il produit promptement & abondamment pendant 15 jours ou 3 ſemaines ; mais il périt enſuite : ainſi il faut en remettre en pluſieurs temps, quand on veut en avoir une ſuite. On peut mêler ce baume avec telle autre plante qu'on voudra ; comme il y ſéjourne peu, toute doſe de terreau lui eſt indifférente.

DU BAUME.

Les deux autres eſpèces de baume ſe multiplient de graine qu'on sème au mois de mars, & qui ne demande que les ſoins ordinaires : quelqu'un cependant m'a aſſuré qu'on les multiplioit auſſi de boutures ; cela eſt facile à éprouver.

CHAPITRE XIII.

Description de la BETTERAVE ; *ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

De la Betterave.

Il y a une ressemblance de forme assez parfaite de la tige & de la feuille de cette plante, avec celle de la bette blanche, que nous nommons *poirée*, avec cette différence, qu'elle est violette, & qu'on n'en fait aucun usage pour la vie : c'est dans sa racine que consiste tout son mérite.

Il y en a 3 espèces ; la grosse rouge, la petite qu'on nomme *Castelnaudari*, & la blanche.

La grosse, qui est la seule cultivée en ce pays, a sa racine longue & très-grosse, portant jusqu'à 4 pouces de diamètre, sur 12 & plus de longueur, d'un rouge de sang en dehors comme en dedans ; sa feuille est d'un rouge violet, & la côte d'un rouge d'amarante, large & plate : c'est à cette couleur qu'on connoît la bonne espèce, qui doit être d'ailleurs peu fournie en feuilles. Celle qui en jette beaucoup, dont la couleur

est vive, mêlée de vert, est une espèce dégénérée, dont la racine est ordinairement marbrée, & qui n'a ni la saveur ni la tendreté de l'espèce franche : ceux qui l'ont telle, doivent la réformer. De la Betterave.

La Castelnaudari est beaucoup plus petite ; mais elle dédommage de ce défaut par sa délicatesse & son goût, qui tient de celui de la noisette ; elle a encore l'avantage de pouvoir se manger dès le mois d'août, sans avoir rien de l'âcreté de la grosse, qui n'acquiert d'ailleurs sa perfection qu'à la fin de l'automne, & qui retient toujours quelque chose de ce défaut. Elle est, par ces considérations, beaucoup plus estimée de ceux qui la connoissent ; car elle n'est presque pas connue aux environs de Paris, en quoi on perd. Sa couleur est du même rouge que la grosse ; mais sa feuille est un peu différente, étant plus petite, plus ronde, & d'une couleur plus plombée.

La blanche est aussi peu connue que la précédente ; on la préfère cependant dans plusieurs provinces, & ses partisans la trouvent plus tendre & plus délicate : elle me paroît telle à moi-même, mais je ne lui trouve pas un goût si décidé.

DE LA BETTERAVE.

Cette racine eſt ſort ſaine, &, quoiqu'elle ne ſoit pas du goût de tout le monde, beaucoup de gens s'en accommodent. On la mange en ſalade avec la mâche ou le céleri, cuite à l'eau ou au four, ou ſous la cendre chaude; cette dernière façon eſt la meilleure, parce que la cendre lui communique des ſels qui en relèvent le goût : on la mange auſſi avec l'oignon cuit ſous la braiſe, accompagnée de capres, de capucines, d'anchois & de cornichons; & c'eſt une des ſalades d'hiver qui fait le plus de plaiſir & d'honneur ſur une table bien ſervie. On l'apprête encore à la poële, avec l'oignon rouſſi dans le beurre; mais ce ragoût, qui n'eſt guère connu qu'à Paris, a fort peu de partiſans ailleurs.

Sa feuille a les mêmes propriétés, dans la médecine, que la poirée; &, au défaut de celle-ci, on pourroit s'en ſervir aux mêmes uſages que j'ai marqués à ſon article; mais ſa couleur trop marquante fait qu'elle n'eſt guère employée. La racine pilée avec du beurre frais, & bien incorporée l'un avec l'autre, eſt admirable contre les inflammations des hémorroïdes.

Cette racine demande une bonne

terre, meuble & labourée profondément, sans quoi, elle fourche & ne fait aucun profit : on la sème à la fin d'avril dans les terres chaudes, & à la mi-mai dans les terres froides : ceux qui la sèmeront plutôt, la verront souvent monter. De la Betterave.

On peut la semer en planche ou en bordure ; mais cette dernière situation lui convient mieux, parce qu'elle a plus d'air : on l'éclaircit aussitôt qu'elle a pris cinq à six feuilles, & on laisse un grand pied de distance de l'un à l'autre ; on la sarcle & on la mouille quelquefois de manière que l'eau pénètre jusqu'au bout de la racine : elle ne demande pas d'autre façon.

Il y a des gens qui replantent celles qu'ils arrachent, en éclaircissant la semence ; mais je n'ai jamais vu qu'elles aient bien réussi.

On les tire de terre environ à la Toussaints ; on ôte toute la fanne, qu'on tord avec les mains ; on les nettoie le plus qu'on peut, on les lave même, si la terre y est trop fortement attachée ; on les laisse ensuite à l'air pendant un jour pour se ressuyer, & on les enferme après dans la serre, sans y mêler ni terre ni sable : toutes ces pré-

De la Betterave.

cautions sont nécessaires, sans quoi ; elles sont sujettes à pourrir ou à pousser du cœur, ce qui les rend cordées & mauvaises. On doit bien prendre garde encore que la gelée ne les surprenne ni en terre, ni dans la serre ; car elles n'en reviennent pas comme d'autres racines : rangées & soignées comme je viens de le dire, elles se conservent tout l'hiver, & fournissent même une ressource agréable pour les salades d'hiver, dans les petites feuilles qu'elles poussent du cœur, dont la couleur vive qui tranche avec le blanc, réjouit les yeux.

On en replante quelques-unes à la fin de février ou en mars, pour monter en graine, qui se forme tout de même que celle de la poirée, & qui lui ressemble si parfaitement, qu'on ne sauroit presque les distinguer ; cependant la couleur est un peu plus grise. Il faut pratiquer, à l'égard de celle-ci, les mêmes choses qu'on trouvera expliquées dans le chapitre de la poirée. Elle se conserve bonne deux ans & plus.

CHAPITRE XIV.

Description du BLÉ DE TURQUIE ; *ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

Du Blé de Turquie.

CETTE plante appartient plus à la plaine campagne qu'aux jardins ; cependant, comme on l'apprête depuis peu & qu'on la présente sur des tables, je lui donne rang parmi les plantes potagères.

On l'appelle plus communément *Maïs*, dans les pays où il s'en fait de grandes plantations ; d'autres le nomment *Blé d'Inde*, parce qu'il tire son origine des Indes, d'où il fut apporté en Turquie, & de-là, par succession, dans toutes les autres parties de l'Asie, de l'Afrique & de l'Europe : mais nous le connoissons mieux ici sous le nom que je lui donne.

Cette plante pousse une grosse tige pleine d'une moëlle blanche, qui a le goût sucré, & d'où on tire un miel par expression, quand elle est verte. Elle s'élève à six ou sept pieds, & porte à son sommet des pannicules longues de

DU BLÉ DE TURQUIE.

huit à neuf pouces, grêles, eparſes & partagées en un grand nombre d'épis penchés, chargés de fleurs ſtériles & ſéparées de la graine qui eſt le même fruit: les fleurs ſont ſemblables à celles de ſeigle, ſans pétales, compoſées de quelques étamines, & renfermées dans un calice; tantôt elles ſont blanches, tantôt jaunes, quelquefois de couleur pourpre, ſuivant que les épis qui portent les graines ſont colorés; mais elles ne laiſſent point de fruits après elles.

Les fruits ſont ſéparés des fleurs, & naiſſent en forme d'épis, des nœuds de la tige: ces épis ſont longs & gros, cylindriques, enveloppés étroitement de pluſieurs feuilles ou tuniques membraneuſes, qui ſervent comme de gaîne, du ſommet deſquels il ſort de longs filets qui ſont attachés chacun à un embryon de graine.

Ses feuilles ſont ſemblables à celles du roſeau, longues d'un pied juſqu'à 2, larges de 3 ou 4 pouces, veinées & rudes, coupantes ſur les bords.

L'épi, qui croît par degrés juſqu'à la groſſeur du poignet, & à la longueur d'un pied, écarte les tuniques qui l'enveloppent à meſure qu'il groſſit, & montre ſon grain à découvert, ou du

moins en plus grande partie, quand il eſt en maturité.

Du Blé de Turquie.

Ce grain eſt de la groſſeur d'un gros pois, un peu applati, & de couleur jaune, rouge, violette, bleue, blanche ou marbrée, ſuivant l'eſpèce. La plus généralement cultivée, & celle qu'on a reconnue la meilleure, tant en France qu'en Italie & au Levant, c'eſt la jaune, dont la farine ne diffère pas pour cela des autres, qui la rendent également blanche.

Pour l'ordinaire, chaque tige ne produit qu'une grappe, quand cette plante eſt ſemée en plein champ; mais, quand elle eſt au large, elle en rapporte deux ou trois.

Les avantages que l'humanité retire de ce grain ſont infinis; l'on pourroit avancer que la moitié des hommes & des animaux privés, répandus ſur la terre, en forment ſa nourriture : il eſt cultivé dans les quatre parties du monde, &, ce qui eſt ſurprenant, c'eſt qu'il le ſoit en ſi peu d'endroits en France; ſur quoi je ne puis m'empêcher de déplorer notre négligence. On auroit tort de penſer que nos terres & notre climat ne lui ſoient pas propres; j'en sème tous les ans, & il-vient auſſi

DU BLÉ DE TURQUIE.

beau & auſſi bon qu'en Italie : la Bourgogne, la Franche-Comté, la Breſſe, en ſont de belles & fructueuſes plantations. Si les gens de la campagne manquent de courage ou de moyens pour en commencer la culture, les ſeigneurs de paroiſſes ou autres perſonnes aiſées ne pourroient-ils pas les animer & les faciliter par quelques avances, qui, en faiſant le bien de leurs vaſſaux ou fermiers, ne manqueroient pas de procurer le leur, en ce que, par la ſuite, le produit de leur terre augmenteroit infailliblement ? Et ſi l'exemple de preſque toutes les nations ne ſuffit pas pour lever les doutes que l'ignorance ou le préjugé nous auroit fait concevoir de l'utilité de ce grain, qu'on faſſe attention à ſes propriétés, que je détaillerai pour convaincre que l'on retireroit un grand avantage à en étendre la culture & à la rendre floriſſante.

Les Indiens & autres peuples éloignés, mangent le blé de Turquie en vert, comme en Italie on mange les petits pois, ou en ſec grillé à la poële, ou bouilli dans l'eau : d'autres nations en font une boiſſon, qu'elles convertiſſent auſſi en vinaigre en la gardant un certain temps : en beaucoup de pays, on

en fait du pain; ailleurs de la bouillie: mais je laiſſerai moins lieu à ſoupçonner mes détails, en m'abſtenant de rapporter les uſages infinis qu'en ſont les peuples éloignés, & en parlant ſeulement des différentes manières dont nos voiſins jouiſſent de ce riche préſent de la terre.

DU BLÉ DE TURQUIE.

On s'en ſert dans des provinces de France pour engraiſſer la volaille : elle profite à vue d'œil avec cette ſeule nourriture; les chapons de Breſſe, ſi fort en réputation, & qui pèſent juſqu'à 10 & 12 liv. en font preuve. On en nourrit les pigeons de volière; ce grain leur rend la chair blanche & tendre, & leur donne une graiſſe ferme & ſavoureuſe. Rien n'eſt meilleur pour engraiſſer les cochons; ils en prennent un lard ferme & deux fois plus épais qu'avec tout autre engrais : ces fameux cochons de Naples ne ſont pas engraiſſés autrement, ils pèſent juſqu'à 500 livres. Ce poids paroîtra ſans doute étonnant & peut-être fabuleux à ceux qui n'ont pas voyagé, ou qui n'en ont jamais ouï parler; mais je peux atteſter l'avoir vu de mes propres yeux. Pour les rendre tels, on les enferme ſimplement pendant deux mois dans une loge,

DU BLÉ DE TURQUIE.

où est une auge toujours pleine de ce grain, dont ils se rassasient en liberté. Les chevaux, lorsqu'ils y sont accoutumés, s'en trouvent également bien; il faut d'abord le mêler avec leur avoine, pour leur en faire prendre le goût. Etant moulu, on en fait des gâteaux & des galettes, dont le peuple se nourrit en beaucoup d'endroits. On en mêle aussi avec la farine de froment, pour faire le pain, qui s'en accommode de même; cependant je dirai à cet égard, que ce pain n'est pas convenable aux estomacs foibles, s'ils n'y ont été accoutumés de jeunesse. Ce grain, qu'on ne sème qu'après l'hiver, réussit toujours, & fournit au défaut des autres : un peu de fadeur au goût seroit peut-être le seul défaut qu'on pourroit lui trouver, mais il est aussi nourrissant & aussi bienfaisant qu'aucun autre : je dirai plus; on a trouvé le moyen d'en faire un manger délicat. On prend ses grappes, lorsqu'elles ne font que naître & qu'elles n'excèdent pas la grosseur du petit doigt, on les dépouille de leur bourre, on les fend en deux, & on les fait frire avec une pâte comme les artichauts : on les confit aussi avec du vinaigre blanc, comme les cornichons, & alors

ils sont même meilleurs & plus tendres. La plante, à mesure qu'on la dépouille de son fruit naissant, pour le manger ainsi en friture, ou pour le confire, en produit d'autres de nœud en nœud, qu'on a toujours soin de cueillir dès qu'ils sont formés, & elle en fournit pendant deux mois & plus.

Du Blé de Turquie.

Pour les confire, on fait fondre une livre de sel dans une pinte d'eau chaude ; on tire l'infusion au clair, on y joint une pinte de vinaigre, & on remplit le vaisseau de ces jeunes fruits, qui se trouvent confits & bons à manger un mois après : pour leur conserver la blancheur, on met par-dessus un lit d'estragon ou de percepierre, qui leur donne en même temps un goût plus agréable.

La culture de cette plante n'est pas la même dans tous les pays : en Italie & en Espagne, on sème le grain à la charrue, comme le blé ordinaire ; en d'autres lieux, à mesure qu'un sillon est fait, on l'y répand fort clair, & on recouvre en recommençant un autre sillon ; ailleurs on le sème au plantoir : mais la façon qui me paroît la meilleure, c'est de le semer par touffes, de la même manière qu'on sème les hari-

Du Blé de Turquie.

cots; on en met quatre ou cinq dans chaque place, &, quand ils sont bien levés, on n'en laisse qu'un ou deux : on les chausse ensuite quand ils sont assez forts, & on les serfouit en même temps. Un mois environ après, lorsqu'ils sont élevés à deux ou trois pieds, on leur fait une butte tout autour du pied, de 12 à 15 pouces de hauteur, pour les soutenir contre les vents qui les renverseroient sans cette précaution : on doit disposer les rangs de manière que chaque touffe soit à 18 pouces de distance, en tout sens, l'une de l'autre. Quand il est arrivé à peu près à sa hauteur de six pieds environ, on lui coupe l'extrémité de la tige & une partie de ses feuilles; le grain en profite mieux, & mûrit plutôt; il n'y a pas d'autre façon à lui faire. Lorsqu'enfin il se trouve mûr vers la fin de septembre, ce qui se connoît à son enveloppe qui sèche, on arrache toutes ses grappes, on les démaillote; &, pour mettre le grain à l'air, on rebrousse toutes les feuilles qui servent à les lier par paquets, & à les attacher, soit à des planches, soit contre des murs, dans quelque endroit sec & aéré, où le grain achève d'acquérir sa perfection.

C'est

C'eſt à la mi-avril qu'on doit le ſemer dans notre climat ; chacun ſe réglera ſuivant le ſien. Ce grain demande une terre graſſe & bien fumée ; cependant, avec l'aide du fumier, on le fait venir fort bien dans des terres médiocres, en obſervant de ne pas en ſemer deux fois de ſuite dans la même terre ; il eſt à propos au contraire qu'elle ſoit occupée en autres grains pendant trois ans, avant d'en remettre de celui-ci. Il eſt bon à ſemer pendant deux ans ; mais il lève encore plus sûrement la première année.

Du Blé de Turquie.

On a une machine pour l'égrainer, dans les pays où il s'en cultive beaucoup ; mais, à défaut de cette machine, on le déchâſſe avec les mains, quand il eſt bien ſec ; & ce doit être l'occupation des femmes & des enfans pendant l'hiver.

CHAPITRE XV.

Description de la BOURRACHE; ses propriétés, sa culture, &c.

De la Bourrache

LA bourrache, que d'autres nomment *bourroche*, est une plante plus médicinale que potagère; cependant on l'emploie fort utilement pour les soupes, mêlée avec d'autres herbes; mais il faut qu'elle soit jeune & tendre : on se sert aussi de ses fleurs pour garnir les salades. Les Italiens la mangent cuite en salade, quand elle est nouvelle : ils en font un grand usage dans tous les mets d'herbes, persuadés qu'elle est très-salutaire; en quoi il est certain qu'ils ne se trompent pas.

Sa racine est blanche & fort chevelue; sa feuille, qui s'abat sur terre, est large, arrondie, d'un vert foncé, rude, ondée & garnie de petites pointes très-fines; sa tige est également velue, cylindrique, creuse, basse & branchue; ses fleurs naissent aux sommets des rameaux, & sont ordinairement bleues, mais quelquefois blanches ou couleur de chair; elles sont portées sur des pé-

dicules longs d'un pouce, & inclinés vers la terre ; elles sont d'une seule pièce, refendues en cinq parties disposées en étoile ; & du centre il sort une espèce de pyramide noire, formée par étamines réunies en pointe à leur extrémité ; le calice où elles tiennent est partagé en 5 parties pointues, vertes & velues, d'où il sort un pistil entouré de 4 embryons qui se changent en autant de graines accollées ensemble, qui, de vertes qu'elles sont d'abord, deviennent noires en mûrissant, & conservent un petit bouton blanc, presque imperceptible, du côté qu'elles étoient adhérentes : leur forme est un peu alongée & graveleuse, & tant par la forme que par la grosseur & couleur, on peut les comparer aux crottes de souris.

DE LA BOURRACHE.

Cette plante ne se multiplie que de sa graine, qu'on peut semer en tout temps, & qui lève promptement & sans beaucoup de préparations ; elle croît même naturellement dans les places où il y en a une fois eu, sans qu'on puisse presque la détruire ; mais à peine est-elle bien formée, qu'elle monte ; c'est pourquoi il en faut semer un peu tous les mois, si on est dans le cas d'en avoir

De la Bourrache

besoin. Sa graine est très-difficile à ramasser ; car, à peine est-elle mûre, qu'elle tombe, & les oiseaux, ainsi que les mulots, en sont fort avides : il faut couper la tige un peu verte, & la faire sécher au soleil sur un drap, ou étendre quelque mauvais linge sous les plantes, pour la recevoir à mesure qu'elle tombe, & la retirer tous les jours plutôt deux fois qu'une : elle se conserve bonne deux ans.

Ses propriétés pour la médecine sont d'être pectorale & rafraîchissante : sa feuille & sa racine s'emploient communément dans les tisanes cordiales, & dans les bouillons rafraîchissans. Elle chasse la mélancolie, rend le sang fluide, & dissout les humeurs épaisses & grossières ; elle excite les urines, les sueurs & l'expectoration : son suc tiré par expression, sans avoir bouilli, & mêlé avec celui de buglose, est fort bon dans la pleurésie, à la dose de 4 ou 5 onces, répétée plusieurs fois ; on peut y joindre, suivant l'état du malade, une once de sirop violat, lorsqu'on veut le disposer à la purgation. Sa fleur est une des quatre fleurs cordiales, & se prend en infusion comme le thé ; infusée dans le vin, elle réjouit le cœur,

j'entends l'infusion : on en fait aussi une conserve, dont la dose est depuis deux gros jusqu'à demi-once. Le suc de cette plante entre dans le sirop de longuevie & dans plusieurs autres électuaires : elle est fort estimée à cause de ses vertus.

De la Bourrache

CHAPITRE XVI.

Description de la BUGLOSE ; *ses propriétés, sa culture, &c.*

La bugloſe, que d'autres nomment *bougloſe*, est de peu d'utilité pour l'usage de la vie, si l'on excepte sa fleur, dont on se sert pour garnir les salades; mais elle est si souvent employée pour les besoins de la santé, qu'un potager ne doit jamais être au dépourvu de cette plante, qu'il faut couper souvent, quand on est dans le cas d'en avoir actuellement besoin, car sa feuille a d'autant plus de vertu qu'elle est nouvelle.

De la Buglose.

Sa racine est oblongue, cylindrique, grosse proportionnément à la force & à l'âge de la plante, de couleur noirâtre en dehors, & blanche en dedans, remplie d'un suc gluant; elle jette plusieurs tiges, qui s'élèvent à trois pieds

De la Buglose.

environ, hériſſées de poils & branchues; ſes feuilles ſont longues & étroites, ſans queue, de couleur vert de mer, terminées en pointe, & garnies deſſus & deſſous de poils ſemblables. Ses fleurs naiſſent aux ſommets des tiges & des rameaux, dans un calice compoſé de 5 lobes oblongs, étroits, pointus & velus; formés d'une ſeule pièce en entonnoir, partagés en 5 parties arrondies, d'un bleu violet, qui laiſſent voir dans leur centre une petite étoile blanche & velue, au milieu de laquelle ſe trouve un petit bouton obtus, compoſé de 4 ou 5 petites écailles velues, qui couvrent autant d'étamines; le piſtil eſt oblong, & naît du fond du calice, accompagné de 3 ou 4 embryons qui ſe changent dans la ſuite en autant de graines de couleur noire, & ſi reſſemblantes à celles de la bourrache, qu'on ne peut preſque pas les diſtinguer.

Ses propriétés pour la médecine ſont les mêmes que celles de la bourrache, avec laquelle on la mêle, ou à laquelle on la ſubſtitue; elle s'emploie dans les tiſanes, dans les bouillons rafraîchiſſans & dans les décoctions pour les lavemens: on peut voir ſes autres pro-

priétés dans celles de la bourrache. Sa fleur eſt du nombre des fleurs cordiales, qu'on prend en infuſion comme le thé, dans certaines maladies.

De la Buglose.

Cette plante eſt vivace, & ſe conſerve longues années; elle ſe multiplie également de rejetons & de graine, qu'on sème au mois de mars en bordure, autour des carrés, ſans beaucoup de préparation : toute terre lui eſt bonne, pourvu qu'elle ſoit bien labourée. On recueille la graine ſur les vieux pieds qu'on coupe dès que les premières graines commencent à noircir; car elle eſt fort ſujette à tomber & à ſe perdre : on les étend ſur un drap, ou on les expoſe debout contre un mur au ſoleil, juſqu'à ce que toute la graine ſoit bien sèche; on la vanne enſuite, & on l'enferme : elle ſe conſerve bonne trois ans.

CHAPITRE XVII.

Description de la CAPRE ; ses propriétés, sa culture, &c.

De la Capre.

LA câpre est le bouton à fleur d'une plante qui croît dans les pays chauds. Les curieux, à force de soins, en élèvent quelques pieds dans ce climat ; mais ils ne retirent d'autre avantage de cultiver une plante extraordinaire, que le plaisir.

La plante qui la produit, se nomme *câprier ;* ses racines sont ligneuses & nombreuses, revêtues d'une écorce épaisse : elle pousse plusieurs branches garnies d'épines roides & pointues, qui rampent comme les bras de melons, & qui s'alongent beaucoup : ses feuilles naissent alternativement, & sont presque rondes, de la largeur de la main, semblables à celles du coignassier, & d'un vert d'eau ou céladon : il sort de l'aisselle de chaque feuille un pédicule long qui porte une fleur blanche, disposée en rose, & composée de 4 pétales, dont le centre est occupé par un grand nombre d'étamines, & par un

pistil fort long, qui s'élève d'un calice à 4 feuilles vertes; le pistil se change en un fruit presque de la figure d'une poire, & de la grosseur d'une olive, qui renferme plusieurs petites graines rouges, par lesquelles elles se multiplient.

De la Capre.

C'est le bouton de sa fleur qui fait tout son mérite, c'est-à-dire, sa fleur même en bouton, avant qu'elle n'épanouisse: on cueille ces boutons tous les jours; & plus ils sont petits, plus on les estime: ils ne fournissent pas tant à la mesure, mais ils se vendent davantage, & l'un revient à l'autre. On ne s'en sert que d'une seule façon, qui est de les confire au vinaigre; & voici la préparation.

On les laisse d'abord se flétrir à l'ombre pendant 3 ou 4 heures, après quoi on les met dans un vaisseau proportionné à la quantité qu'on en a, les pressant légèrement, & on le remplit de vinaigre, à la superficie du fruit; on le couvre, & on le laisse en repos pendant 8 jours. Ce terme expiré, on les tire du vaisseau, on les presse légèrement pour les égoutter, & on les remet dedans avec du nouveau vinaigre; on répète trois fois de suite la même opéra-

De la Capre.

tion de 8 jours en 8 jours, après quoi on les change encore de vinaigre pour la dernière fois, en y jetant un peu de sel, & on les laisse en cet état jusqu'au besoin : on peut commencer de s'en servir six semaines après.

Cette espèce de fruit confit est d'un grand usage dans la cuisine : il est agréable au goût, & réveille l'appétit; il entre dans la plupart des sauces, tant en gras qu'en maigre ; on le mange de même en salade, avec l'oignon & la betterave. Son défaut est d'être un peu difficile à digérer, & il convient peu, par cette raison, aux estomacs foibles; mais on l'a reconnu utile contre les obstructions du foie & de la rate, étant de sa nature déterſif, incisif & résolutif : quelques auteurs en rapportent des effets surprenans. Le vinaigre dans lequel il a été confit, de même que l'écorce de la racine, ont aussi des vertus particulières, qu'on peut voir dans le Traité de M. Geoffroy.

Cette plante ne demande d'autre culture que d'être un peu soignée quand on la replante, jusqu'à ce qu'elle soit reprise : elle se mutiplie également de graine & de boutures, mais plus ordinairement de cette dernière facon. On

couche quelques brins en terre, qui prennent racine comme la vigne, & on les sèvre l'année suivante, pour les transplanter où on veut. Elle est vivace, & se conserve jusqu'à 30 ans, pourvu qu'on la taille annuellement à la fin de l'automne, près de sa souche. Etant semée au printemps, dans de petites fosses à l'écart de toute plante qui pourroit l'ombrager, elle réussit également, pourvu que le terrain lui soit propre; & nul terrain ne lui convient mieux que les lieux secs, pierreux, sablonneux, & exposés au midi. Mais la meilleure de toutes les situations, c'est aux pieds des murs du midi, ou dans les murs mêmes, lorsqu'ils se trouvent adossés contre des terres : on y pratique des niches exprès, où on enterre la plante; & le pied a le double avantage de se nourrir par ses racines derrière le mur, & de profiter de la réflexion de chaleur du mur, dont il a besoin plus que toute autre plante : mais, comme tout le monde n'a pas l'avantage de ces sortes de situations, chacun les place comme il peut, & du plus au moins. Elle réussit dans les climats & les terrains qui lui sont propres, tels que celui de la Provence : j'en ai vu

De la Capre.

De la Capre.

en plain champ, du côté de Toulon & d'Hières, qui rapportoient beaucoup; les pieds y sont en distance de 2 toises environ, en tout sens. Dans les climats moins favorables, & qui sont sujets à quelques gelées, il faut couvrir les pieds lorsque le temps menace; car les deux grands ennemis de cette plante sont le froid & l'humidité. Elle produit abondamment pendant 2 ou 3 mois, & fournit un revenu équivalent à toutes les autres denrées, quand elle est en pleine vigueur; & c'est un produit d'autant plus avantageux, qu'on ne sauroit souvent mettre autre chose dans les places stériles qu'elle occupe.

CHAPITRE XVIII.

Description de la CAPUCINE; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

De la Capucine.

CETTE plante étoit connue autrefois sous le nom de *cresson des Indes* ou *cresson du Pérou*, & parce qu'elle nous en est venue, & par sa conformité de goût avec les autres cressons : on lui a donné, en France, celui de *capucine*, qui a prévalu sur l'autre, parce qu'au

revers de sa fleur, il se trouve une espèce de capuce formé comme le capuchon des Capucins.

De la Capucine.

Sa racine est jaunâtre, menue, & garnie de beaucoup de fibres; sa feuille est à peu près ronde, plus ou moins grande, suivant l'espèce; sa tige est foible & rameuse, & demande nécessairement d'être soutenue par des rames, à moins qu'on ne la place au pied des murs garnis de treillage, où elle s'accroche. Ses fleurs sont jaunes ou souci, suivant l'espèce, composées de 5 fleurons à peu près égaux, ouverts en forme de vase. Elle répand une odeur forte & assez agréable, & son goût est très-piquant.

On en cultive trois espèces; la petite, la grande & la double. La première a la feuille ronde, de la grandeur d'un gros écu, d'un vert blanchâtre; sa fleur est jaune pâle, avec une mouche souci au milieu de chaque fleuron: la tige s'élève à 2 ou 3 pieds, étant ramée: c'est celle qu'on élève dans nos provinces méridionales, pour en faire une confiture au vinaigre, fort agréable, qui sert pour les salades d'hiver; & c'est le bouton de la fleur qu'on prend pour cela, avant qu'il épanouisse.

De la Capucine.

On la sème en planche, comme les autres légumes, au mois de mars, après avoir bien fumé & labouré la terre, & on la rame après lui avoir donné un serfouissage ; elle rapporte d'autant plus, qu'elle est souvent arrosée pendant les chaleurs.

La seconde espèce s'appelle *grande*, d'autant que sa feuille & sa fleur sont plus grandes du double que la première; sa tige s'élève aussi plus haut: sa fleur est veloutée, de couleur souci, veinée de rouge. Celle-ci n'est employée que pour garnir les salades, j'entends la fleur épanouie, qui réjouit tout à-la-fois la vue & le goût.

La double ressemble à la précédente par la feuille & la tige ; mais elle ne s'élève pas si haut, & sa fleur est double comme une petite anémone, sans avoir à son revers le capuce qu'ont les autres: on la préfère pour garnir les salades, parce qu'elle se range mieux, & qu'elle fait un plus bel effet aux yeux; sa couleur est moins vive & moins veloutée que la seconde espèce, mais elle est plus marbrée.

On ne cultive guère en ce pays la première espèce ; elle est réservée, comme je l'ai dit, aux pays chauds,

qui l'élèvent ſans beaucoup de peine.

De la Capucine.

La ſeconde eſt preſque la ſeule à laquelle on s'attache, par la difficulté qu'il y a de conſerver la troiſième. Il faut d'abord la ſemer ſur couche, & on la replante enſuite au pied des murs du midi, avec un peu de fumier & de terreau au pied : plus elle eſt arroſée, plus elle fournit de fleurs ; étant bien ſoignée, elle ſe ſoutient juſqu'aux gelées. Ceux qui n'ont pas des expoſitions de murs convenables, doivent la placer au moins dans l'endroit le plus chaud & le plus abrité de leur jardin, en obſervant de la ramer.

La troiſième eſpèce ne ſe multiplie pas de graine, comme les précédentes, mais de boutures qu'on emporte. La difficulté n'eſt pas de la faire reprendre ; il n'eſt point de plante au contraire qui s'enracine ſi aiſément : une branche coupée & enterrée, ſans la mouiller, miſe à l'ombre dans ſon pot pendant huit jours, ſe trouve repriſe, & pouſſe auſſitôt après ; mais l'écueil eſt l'hiver, la moindre gelée la fait périr, le défaut d'air lui eſt également mortel : il faut par conſéquent une ſituation qui la défende de l'un, & où elle puiſſe jouir de l'autre, avec l'attention de la

DE LA CAPUCINE.

faire profiter de tous les rayons du soleil qui se présentent pendant cette mauvaise saison, sans jamais la mouiller, quelque besoin qu'elle paroisse en avoir. Quand on n'a pas des serres disposées convenablement, la meilleure place qu'elle puisse avoir, est une chambre habitée & un peu échauffée; on la met sur la fenêtre en dedans du vitrage, quand le soleil paroît, & on la retire quand il est passé : s'il fait doux, on la met en dehors pendant quelques heures de la journée : avec ces attentions, on la conserve; & au printemps, quand il n'y a plus risque de gelée, on la dépotte & on l'enterre au pied d'un mur bien exposé, après avoir mis un peu de fumier dans le trou; bientôt après, elle pousse sa tige, & on l'arrose au besoin.

On recueille la graine des deux premières espèces dans les mois d'août & septembre, à mesure qu'elle mûrit; & si elle tombe, on la ramasse. La première fait sa graine arrondie d'un côté, & convexe de l'autre, cannelée & graveleuse, de couleur grise, & de la grosseur d'un petit pois; l'autre la fait presque blanche, double en grosseur, cannelée, graveleuse & formée de même,

Elles se conservent bonnes, l'une & l'autre, pendant deux ans.

De la Capucine.

La manière de confire le bouton de la première, est la même que pour la câpre, dont on trouvera la recette dans son Chapitre. On ramasse tous les jours les boutons, & on les jette dans le vinaigre, après les avoir laissé flétrir quelques heures à l'ombre : beaucoup de particuliers, par économie, ne les changent pas de vinaigre ; mais il est sûr qu'ils sont meilleurs, & qu'ils se conservent plus long-temps, étant préparés comme les câpres.

Outre le profit & le plaisir que fait ce petit fruit, il a le mérite d'être détersif, apéritif, & bon pour provoquer les urines : le suc de ses feuilles, mêlé avec la conserve de rose & le petit-lait, est fort salutaire aussi contre la phthisie.

CHAPITRE XIX.

Description du CARDON *; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

Du Cardon.

LE cardon est la plus grosse de toutes les plantes potagères, & une des plus saines.

Sa racine est epaisse & charnue, formée en pivot, tendre & d'une saveur agréable quand elle est cuite. Sa feuille est longue de 3, 4 & 5 pieds, quand elle croît en bon fonds, d'un vert d'eau, divisée en lanières larges & découpées, couverte d'un duvet blanchâtre, ayant des épines roides à tous ses angles : il y a pourtant une espèce qui n'en a pas; sa côte est large de trois doigts, épaisse & charnue, formée en gouttière; sa tige est haute de 4, 5 & jusqu'à 6 pieds, cannelée, cotonneuse, pleine, garnie de quelques rameaux, au sommet desquels est une tête applatie dans sa base, & terminée en pointe, formée de grandes écailles qui sont armées d'épines roides à leur extrémité, & dont la base qui tient au

corps de la tête, est épaisse & charnue; cette tête s'ouvre & s'élargit peu à peu, & enfin laisse paroître dans son milieu un groupe de fleurs bleuâtres, qui sont composées chacune de 5 parties, portées sur des embryons qui se changent ensuite en une semence oblongue, lisse & verdâtre, garnie d'aigrettes, de la forme & grosseur à peu près d'un grain de froment.

DU CARDON.

C'est sa feuille, ou, pour mieux dire, sa côte & sa racine, qui est la partie la plus tendre & la meilleure, qui font tout son mérite. On mange sa racine en gras & en maigre, & sur-tout au jus dans les entremets : on la sert aussi sous l'aloyau & le gigot, & c'est un mets très-estimé des gens de goût; le commun des hommes en fait peu d'usage, parce que l'assaisonnement en est trop coûteux.

On ne lui a encore reconnu aucune propriété particulière pour la pharmacie; sa fleur seulement a une vertu qui est de faire cailler le lait comme la presure, & on la préfère quand on le fait, car la presure a quelque chose en elle qui dégoûte : cette fleur est bleuâtre, & se détache des pommes qu'on laisse venir pour graine : on la fait sécher à

l'ombre, & on en met une pincée plus ou moins, suivant la quantité de lait. La fleur de l'artichaut sauvage, qu'on nomme autrement la cardonette, a la même vertu.

DU CARDON.

Il y a deux espèces de cardons, le commun, qu'on nomme le cardon d'Espagne, & le piquant, qu'on nomme le cardon de Tours, parce qu'il en est venu originairement: on en envoyoit beaucoup autrefois à Paris; mais aujourd'hui nos maraîchers qui en élèvent, les font venir aussi beaux & aussi bons qu'à Tours.

Les deux espèces diffèrent, en ce que le Tours est armé de toutes parts d'aiguillons très-pointus, que le commun n'a pas; sa côte est aussi plus pleine, un peu rougeâtre, & il est moins sujet à monter, il est même plus tendre & plus délicat à manger, ensorte qu'il est très-préférable à l'autre; la plupart des jardiniers évitent cependant d'en cultiver, parce que ses piquans leur en rendent les approches difficiles: c'est aux maîtres de les encourager, & de forcer un peu leur timidité

L'une & l'autre espèce se multiplient de graine, & se cultivent de la même manière. Les premiers, qui se mangent

en mai, s'élèvent sur couche : on les sème sous cloche au mois de janvier, & quand ils ont deux bonnes feuilles, on les repique plus à l'aise sous d'autres cloches, & sur couche neuve qui ait 8 à 9 pouces de terreau : si on veut les avancer, on les laisse sous cette seconde cloche, jusqu'à ce qu'ils soient bons à replanter en place sur une troisième couche, à laquelle il faut employer des fumiers courts & à demi consommés, tels que ceux des fiacres : on la charge d'un pied environ de terreau mêlé d'un tiers de terre, & quand son plus grand feu est passé, on y range le plant en échiquier, à 2 pieds & demi ou 3 pieds de distance : on met une cloche sur chaque pied, jusqu'à ce qu'il soit bien repris, & on bâtit un petit treillage sur les deux bords, pour soutenir les paillassons, dont on les couvre pendant les nuits & les journées fâcheuses.

DU CARDON.

On observera de couvrir ces sortes de couches, de manière qu'il n'y ait rien derrière qui puisse être incommodé de l'ombrage de cette plante, & on leur donnera 4 pieds & demi de largeur, sur 2 pieds & demi de hauteur, qu'on aura soin de réchauffer au besoin.

Du Cardon.

Pour tirer plus de profit de ces couches, on sème ordinairement entre les pieds des cardons, des raves & radis, ou telle autre plante qui n'est pas obligée d'y séjourner long-temps.

Le cardon demande beaucoup d'eau; il faut être exact à lui en donner : & malgré même tous les soins qu'on peut prendre, on ne sauroit guère éviter, dans cette première saison, qu'il n'en monte toujours quelques-uns, à quoi il n'y a point de remède : ceux qui viennent à bien, dédommagent; car ces premiers sont précieux.

Lorsqu'ils sont enfin venus au point de grosseur qu'on leur demande, on les lie dans un beau jour, quand les plantes sont bien sèches, avec trois ou quatre liens de paille bien serrés, & on les empaille avec de la grande litière secouée, qui vaut mieux que de la paille neuve : on lie tout de même cette litière, & on la serre le plus qu'on peut; on laisse seulement à l'air l'extrémité des feuilles.

Pour le faire plutôt blanchir, tant ces premiers que ceux qui leur succèdent, on leur donne quelque mouillure par-dessus, c'est-à-dire, qu'on verse l'eau dans le cœur de la plante, au

milieu de l'empaillage : trois semaines après ils sont blancs, & on les coupe ; on retire alors toute la paille qui sert à en faire blanchir d'autres, après l'avoir fait sécher.

Du Cardon.

Pour en avoir qui succèdent à ces premiers, on en replante en plaine terre au mois de mars, du même plant qu'on a élevé sur couche, & on choisit la terre qui a le plus de fond ; quand elle est nouvellement défoncée, ils en sont beaucoup mieux : on prépare la place en fouillant des trous d'un pied en tous sens, espacés de trois, qu'on remplit de fumier bien consommé, & de quelques pouces de terreau par-dessus ; un pied suffit dans chaque trou : on les arrose aussitôt plantés, & on les couvre, soit avec des pots renversés, soit avec quelques feuillages, jusqu'à ce qu'ils soient bien repris ; on leur donne ensuite un petit binage au pied, & on les mouille de deux en deux jours, plus ou moins, suivant leur force.

Il en monte toujours une partie, sans qu'on puisse l'empêcher ; les autres qui réussissent, sont bons à lier en juin & juillet ; on s'y prend de la même manière que je l'ai dit ci-dessus : j'y ajou-

Du Cardon.

terai cependant, qu'il faut beaucoup d'adresse & de précaution pour cette petite opération, tant pour ne pas casser les feuilles, que pour n'être pas maltraité des pointes aiguës qui sont hérissées de toutes parts, si c'est de l'espèce de Tours. Il est à propos pour cela, d'avoir des bas & des culottes de peau, & des gants pareils; & quand les pieds sont forts, il faut être deux, placés vis-à-vis l'un de l'autre : chacun de son côté relève doucement les feuilles qui s'écartent tout autour; l'un des deux ensuite les embrasse toutes avec les bras, & l'autre les lie : sans ces précautions on se déchire les mains, & on casse une partie des feuilles, ce qui ôte la moitié du mérite de la plante.

La seconde semence de cardons se fait à la mi-avril, & ceux-ci servent pour l'automne & l'hiver : on dresse des planches de six pieds de largeur, & on prépare des trous disposés & espacés comme je l'ai dit ci-dessus : on y met 3 ou 4 grains à 2 pouces de distance l'un de l'autre, qu'on enfonce un peu avec le doigt; 15 jours ou 3 semaines après ils lèvent, & quand ils sont un peu forts, on choisit les plus vigoureux pour demeurer en place, & on arrache

che les autres : quelques jardiniers en laiſſent deux, mais ce ſont gens mal-entendus ; car ils ſe nuiſent l'un à l'autre, & ne font jamais de beaux pieds : il eſt à propos cependant d'en réſerver toujours quelques pieds juſqu'à un certain temps, pour remplacer ceux qui viennent à périr ; car la fourmi rouge & le ver de hanneton, dans certaines années, en détruiſent beaucoup : la mouche leur fait auſſi quelquefois la guerre ; le ſeul remède contre ce dernier inſecte, c'eſt de les arroſer ſouvent à la fin du jour.

DU CARDON.

Il faut les ſerfouir au beſoin, & les arroſer amplement pendant tout l'été, de la même manière que je l'ai dit : on commence enfin au mois d'octobre d'en lier quelques-uns des plus forts, qu'on empaille tout de ſuite, pour les faire blanchir, & on continue de huit jours en huit jours, ſuivant ſon beſoin, juſqu'aux approches des gelées ; pour lors il les faut tous lier ſans les empailler : on les butte un peu en même temps, pour que les vents ne les renverſent pas, & on les laiſſe ſur pied tant qu'on peut, en les entourant groſſièrement de litière, pendant les premières gelées ; mais lorſqu'enfin on ne

DU CARDON.

peut plus reculer à les mettre en sûreté, il faut les arracher en motte : ceux qui n'ont pas des serres commodes, fouillent dans le terrain le plus sec qu'ils peuvent avoir, une tranchée de 3 pieds de profondeur, sur 4 de largeur, & longue à proportion de la quantité qu'ils ont; ils élèvent ensuite un peu de paille longue au bout de la tranchée, (c'est ce qu'on appelle un chevet de paille,) & ils adossent 3 ou 4 pieds de cardon; ils remettent pardessus une autre épaisseur de paille, ensuite un rang de cardons, & ainsi du reste, tant qu'il y en a. Il faut laisser à l'air l'extrémité des feuilles, autant qu'on le peut; mais quand la gelée devient un peu forte, on couvre alors toute la superficie de la tranchée avec de la grande litière ou des feuilles, si on n'a rien de mieux; & si on a des paillassons, on les met en talus par dessus, pour empêcher que les pluies ne pénètrent dans le cœur des plantes, & ne les fassent pourrir : ils se conservent dans cette situation jusqu'au Carême, si on les préserve bien des gelées & des humidités; mais c'est à quoi on ne réussit pas toujours.

A Tours, où on n'a pas l'abondance

dès fumiers que nous avons ici pour les empailler, on les fait blanchir dans la terre; & voici la méthode des jardiniers. Ils sèment leur graine, comme nous, en mars ou en avril, & y apportent les mêmes soins; mais ils les disposent différemment: ils donnent un intervalle de cinq pieds d'un rang à l'autre, & les placent à deux pieds l'un de l'autre; ils occupent les intervalles en laitues, chicorées ou autres plantes qui peuvent être levées avant la Toussaints, auquel temps, ayant besoin de la terre pour les enterrer, ils fouillent cet espace profondément, & adossent les terres contre les cardons, après les avoir liés jusqu'à l'extrémité des feuilles, c'est-à-dire, à deux ou trois pieds de hauteur, suivant leur force: au bout de trois semaines, ils se trouvent blancs, & dès-lors il faut les consommer, sans quoi ils pourrissent; c'est pourquoi chacun s'arrange pour n'en faire blanchir qu'à fur & mesure de la consommation qu'il en peut faire; & de quinze-jours en quinze jours ordinairement ils en enterrent une partie. A l'égard de ceux qu'ils veulent conserver pour l'hiver, ils les couvrent ou ils les portent dans la serre, à l'approche des grandes ge-

Du Cardon.

Du Cardon.

lées. Tous ceux qui n'ont pas facilement des fumiers, doivent suivre cette méthode.

Quand on a des serres, il faut les y enterrer en motte dans du sable frais, sans les empailler, à moins qu'on n'en soit pressé ; car ils blanchissent également sans paille, mais plus tard : ils se trouvent là à l'abri de tous les mauvais temps, & ils se conservent jusqu'à Pâques, si la serre est bonne, & qu'on ait soin de leur donner de l'air aussi souvent que le temps peut le permettre ; cependant beaucoup de maraîchers ne les enterrent pas, ils les adossent seulement l'un sur l'autre contre un mur, avec l'attention de les visiter souvent, & de les nettoyer, je veux dire d'ôter proprement toutes les feuilles qui pourrissent : ils connoissent ceux qui peuvent aller le plus loin, & ils les mettent à part ; ceux qui pressent, sont ceux qu'ils portent aux marchés.

Pour en recueillir de la graine, il faut en laisser quelques pieds en place, & aux approches des gelées, les couper à quelques pouces de terre, & les couvrir comme les artichauts ; ils passent fort bien l'hiver, pourvu qu'on leur donne un peu d'air quand il fait doux :

au mois de mars, on les découvre tout-à-fait, & ils commencent bientôt après de faire leur tige, qu'il faut renverser du côté du nord, & lier à des échalas, comme je l'ai dit pour l'artichaut, pour que l'eau des pluies n'entre pas dans la pomme, qui pourriroit la graine ; & pour l'avoir mieux nourrie, il ne faut laisser qu'une tête sur chaque rameau, & couper toutes les autres qui naissent en abondance. Lorsqu'enfin les têtes & la tige sont sèches, on les coupe & on les attache en paquets, qu'on accroche à un plancher jusqu'au besoin ; la graine s'y conserve beaucoup plus long-temps qu'étant vannée : elle est bonne jusqu'à dix ans. On observera que les mêmes pieds qui ont porté graine, se conservent huit & dix ans, étant un peu soignés l'hiver ; & gens d'expérience m'ont assuré que plus le pied vieillissoit, plus la graine qu'il rapportoit avoit de qualité.

Du Cardon.

A l'égard du cardon piquant, je dois observer que le plant de la graine qu'on recueille ici, dégénère considérablement : il faut la tirer de Tours, pour avoir la carde dans toute sa qualité.

CHAPITRE XX.

Description de la CAROTTE; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

De la Carotte.

CETTE plante est une des plus communes du potager, par l'usage continuel qu'on en fait dans la cuisine; elle sert toute l'année sans intervalle, d'autant que les nouvelles succèdent aux vieilles.

Il y en a quatre espèces qu'on cultive toutes dans ce climat; savoir, la blanche longue, la blanche ronde, la jaune longue, & la jaune ronde.

La première fait sa racine droite, longue d'un pied, unie & très-grosse, diminuant insensiblement depuis la tête jusqu'à sa pointe; sa couleur est d'un blanc roussâtre, tant en dedans qu'en dehors, & son goût est douçâtre; sa feuille est grande, découpée très-menu, à peu près comme le fenouil; sa côte & ses nervures sont arrondies en dessous, & formées en gouttières par dessus, revêtues de petits poils blancs; ses petits feuillages sont

rangés avec symmétrie le long de la côte, & refendus uniformément, se terminant tous en pointe, d'un vert foncé & lisse; sa tige est de moyenne grosseur, ronde & branchue, s'élevant à quatre pieds environ : au sommet de la tige & des rameaux, est un parasol de la grandeur de la main, composé de petites fleurs en rose, à cinq pétales blancs, inégaux, dont le calice se change en un petit fruit oblong, cannelé, applani d'un côté, & convexe de l'autre, environné de poils dans toute sa circonférence, de couleur grise. Lorsque ces petits fruits, qui ne sont autres que la semence, approchent de leur maturité, tous les rayons qui composent le parasol se recourbent en dedans, & prennent la figure d'un nid d'oiseau. Toutes les parties de cette plante, mais particulièrement la semence, exhalent une odeur forte & aromatique, qui, sans être agréable, n'a rien qui déplaise.

DE LA CAROTTE.

Les trois autres espèces sont semblables à la première, quant aux feuilles, tige, fleur & fruits; mais elles diffèrent par la racine : la blanche ronde est courte & grosse, formée en toupie, d'un blanc roux en dehors comme en

De la Carotte.

dedans : la jaune longue la fait alongée, fort unie, groſſe, & d'un jaune ſouci, tant en dehors qu'en dedans : la jaune ronde eſt de même couleur, mais conformée comme la blanche ronde.

Sa racine, qui eſt la ſeule partie dont on faſſe uſage, ſert pour toutes les ſoupes, tant graſſes que maigres, ſoit ſeule, ſoit accompagnée d'autres racines; elle donne un fort bon goût au bouillon, & le rend doré : on la fricaſſe avec l'oignon, & c'eſt un manger aſſez commun dans beaucoup de communautés : lorſqu'elle eſt jeune & tendre, on la ſubſtitue aux navets dans les haricots de mouton ; on en garnit auſſi différentes volailles en ragoût, ſur-tout les canards : elle entre dans tous les jus de viande qu'on fait : c'eſt de toutes les racines enfin la plus utile dans la cuiſine, & le goût ménagé en plaît généralement, quoique beaucoup de perſonnes n'aiment pas à la manger ſéparément.

Elle a quelques propriétés auſſi pour la médecine ; ſes feuilles ſont vulnéraires & ſudorifiques ; la racine & la graine ſont apéritives ; elles aident à faire ſortir la pierre, & provoquent les

mois aux femmes : on les fait bouillir dans l'eau, & on en boit quelques verres dans la journée.

De la Carotte.

Chacun ſuivant ſon idée cultive celles des quatre eſpèces qui lui plaiſent le mieux ; mais il eſt pourtant certain que la jaune des deux eſpèces eſt plus délicate, plus tendre, & cuit mieux ; la blanche par contre, réſiſte mieux aux humidités de l'hiver, qui font périr ſouvent la jaune, dans les faux dégels particulièrement ; on obſerve cependant la qualité des terres pour la placer à propos : dans celles qui ſont légères & meubles, la longue des deux eſpèces ſe cultive par préférence aux deux rondes, parce qu'elle pique facilement, & que venant extrêmement longue, elle eſt plus profitable que l'autre ; mais dans les terres fortes, glaiſeuſes ou caillouteuſes, où la longue fourcheroit, la ronde convient mieux, parce qu'elle répare en groſſeur ce qu'elle ne peut avoir en longueur. Chacun ſuivant ſa ſituation ſe réglera donc pour le choix des eſpèces.

On les cultive toutes également : la graine ſe sème en deux temps, au printemps & à la fin de ſeptembre, en obſervant que dans les terres légères on

De la Carotte.

peut semer à la mi-mars, & que dans les terres fortes il faut attendre à la mi-avril, à cause des insectes qui la dévorent quand elle lève; dans ces sortes de terres grossières, cette racine est bien sujette à devenir fourchue & verreuse : il faut les ameublir tant qu'on peut par des terreaux qu'on y mêle, & par des labours faits en saison propre : les deux extrémités de sécheresse & d'humidité sont à éviter. La seconde semence se fait du 15 au 30 septembre, & il faut avoir soin de la sarcler à la Toussaints, & de la couvrir avec de la grande litière ou des feuilles sèches aux approches des gelées : au mois de mars suivant, quand elle commence à pousser, il faut l'éclaircir si elle est trop drue, & la visiter souvent pour arracher, dès qu'on s'en apperçoit, celles qui montent; car on prétend qu'elles communiquent aux autres leur disposition à monter, si on ne les retire pas : plusieurs maraîchers me l'ont assuré sur leur expérience; & sur-tout on ne doit pas semer de la graine nouvelle, qui monte plus aisément que la vieille. Enfin, on peut commencer de s'en servir à la fin d'avril suivant, & elle fournit jusqu'à ce que celle qu'on a semée

au commencement de l'hiver soit assez forte; mais, comme elle ne sert que pendant cet intervalle, & qu'elle est sujette à monter au mois de juin, il n'en faut semer qu'à proportion de la consommation qu'on en peut faire. Au surplus il faut s'arranger, pour l'une & l'autre semence, de manière que la terre ait eu préalablement deux bons labours; & lorsqu'on a des terres nouvellement défoncées, nulle place ne lui convient mieux.

De la Carotte.

On la peut semer à la volée ou par rayon, avec l'attention de la marcher quelques heures après qu'elle a été semée, pourvu qu'il fasse beau, & que la terre se hâle un peu : on perd moins de place de la première façon; mais d'un autre côté, on ne peut pas la sarfouir comme dans la seconde disposition; elle vient pourtant presque également bien d'une façon comme de l'autre, & chacun suivra son idée à cet égard. L'essentiel pour qu'elle grossisse, c'est qu'elle soit souvent sarclée & mouillée dans sa jeunesse, & sur-tout espacée convenablement; il faut pour cet effet l'éclaircir le plutôt qu'on peut, c'est-à-dire, quand la racine est à peu près de la grosseur d'une plume à écrire,

De la Carotte.

& laiſſer cinq à ſix pouces d'intervalle en tous ſens de l'une à l'autre ; plus elle eſt écartée, & plus elle a de nourriture qui la fait profiter. Quelques jardiniers ſont dans l'uſage d'en jeter quelques graines dans leurs planches d'oignons ; & dans cette ſituation où elles ſont à l'aiſe, j'en ai vu de la groſſeur du poignet ; mais l'attention qu'il faut avoir en ſuivant cette pratique, que je n'approuve pas, c'eſt de leur couper fréquemment la fanne, pour que l'oignon n'en ſoit pas tant incommodé ; & la même opération ſe doit faire deux fois dans le cours de l'été, en telle ſituation qu'elles ſoient, ſoit en planches, ſoit en bordures où elles ſont encore mieux : rien ne contribue davantage à les faire groſſir ; & ſi on a des animaux, ce feuillage eſt très-bon pour les nourrir.

Le ver de hanneton coupe ſouvent ſa racine : c'eſt le ſeul ennemi de cette plante, qu'on ne peut détruire qu'en le cherchant au pied de celles qu'on voit fanées, comme je l'ai dit pour les chicorées.

Aux approches de Noël on en arrache une partie, qu'on met en ſerre pour fournir pendant les gelées, après les

avoir lavées & laissées ressuyer, & on se contente de les ranger les unes sur les autres, la tête en dehors, sans les couvrir de sable. En Flandres & en Allemagne, on leur coupe entièrement la tête pour les empêcher de pousser, & on prétend qu'elles se conservent mieux.

De la Carotte.

Il ne faut pas une serre trop chaude: il suffit que la gelée ne pénètre pas dans le lieu où on les met. On règle la quantité, non-seulement sur la consommation qu'on en peut faire, mais aussi sur la plantation qu'on en veut faire après l'hiver, pour donner de la graine; & ceci doit s'entendre de l'espèce jaune, qui risque de périr en plaine terre: on met à part pour ce dernier usage les plus grosses, les plus unies & les plus droites, auxquelles il faut bien se garder de couper la tête, & on les replante à la fin de février, à un pied de distance les unes des autres, & en échiquier. Si le terrain où on se trouve, par l'expérience qu'on doit en avoir faite, est d'une nature où cette racine puisse se conserver pendant l'hiver, il vaut encore mieux la laisser en place que de l'arracher; & dans le doute, on peut y jeter quelque cou-

verture, si on en a, soit litière, soit feuilles.

De la Carotte.

La carotte ainsi replantée fait sa tige au mois de mai, & la graine se trouve bonne à recueillir à la fin d'août; on doit la ramasser en plusieurs temps, à mesure qu'elle sèche, & mettre à part les premiers parasols, dont la graine est toujours plus franche & meilleure que de ceux qui viennent après. Avant de la nettoyer & de l'enfermer, on la laisse quelques jours au soleil pour se perfectionner : elle se conserve bonne deux ans.

Lorsqu'on la sème, il faut avoir attention de la froisser auparavant entre les mains, pour faire tomber tous les petits poils dont elle est revêtue; on la sème plus aisément & plus également.

Outre les quatre espèces dont je viens de parler, il y en a une cinquième, qui est rouge comme la betterave, tant en dehors qu'en dedans, & qui est fort commune en Allemagne; mais elle n'a jamais pénétré ou pris faveur en France; je l'attribue à sa couleur, qui teint le bouillon & les ragoûts dans lesquels on la mêle : elle a d'ailleurs fort bon goût, & on la préfère aux autres dans certains pays.

Nous avons encore la carotte sauvage qu'on trouve communément dans les prés, & qui pourroit au besoin se manger, lorsqu'elle est jeune & tendre; mais la cultivée n'est pas assez rare pour y avoir recours. Sa semence a beaucoup de vertus; c'est une des quatre mineures: elle est carminative, apéritive, hystérique, stomacale & alexitère. Ceux qui habitent les campagnes doivent en ramasser dans la saison; elle se trouve au besoin. De la Carotte.

Il est assez rare qu'on élève la carotte sur couche; cependant il se trouve des gens qui en veulent, & il est vrai qu'elle est beaucoup plus tendre & plus délicate que celle qui a passé l'hiver en terre, soit de la première, soit de la seconde semence: pour les satisfaire, on prépare dès le commencement de janvier une couche proportionnée au besoin, qu'on charge de huit à dix pouces de terreau; & quand elle est bonne à semer, on sème la graine sous cloche, fort claire: on la soigne comme les autres semences de cette saison, en lui donnant de l'air à propos, & la couvrant suivant le besoin: sur la fin de mars, on peut commencer d'en jouir. Cette plante s'allie fort bien sur

la même couche avec les racines du persil, d'oseille & autres qu'on veut avancer, pour en jouir pendant l'hiver.

De la Carotte.

CHAPITRE XXI.

Description du CÉLERI; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

Du Céleri.

Le céleri, dont le nom propre est *Ache*, est une plante annuelle; c'est un mot italien, que l'usage a rendu françois: on le nomme aussi *Api* dans quelques provinces, du mot latin *apium*, qui est son nom dans cette langue.

Il y en a sept espèces fort différentes, quoique les botanistes n'en distinguent que deux, sous les noms d'*apium paluſtre* & *apium dulce*: ils prétendent même que la seconde espèce doit son origine à la première, & que c'est la culture qui l'a rendue telle qu'elle est. Cette opinion souffre de grandes difficultés: j'accorde bien que la première s'est adoucie par la culture, & la preuve en est évidente; car tel qu'il croît naturellement dans les marais, il n'est pas

Du Céleri.

ſupportable en aliment, étant âcre, amer & d'une odeur déſagréable; & cette même eſpèce cultivée dans les jardins, ſe trouve bonne : mais il eſt à remarquer qu'elle n'a changé qu'à l'égard de la ſaveur & de l'odeur; car du reſte elle n'a pris ni extenſion, ni configuration différente de ce qu'elle eſt dans les marais; elle a même toujours conſervé ſon nom d'ache, qui la diſtingue des autres : or, vouloir faire deſcendre la ſeconde eſpèce de celle-ci, & conſéquemment toutes les autres dans leſquelles il y a des qualités diſtinctes & en nombre, c'eſt trop haſarder; il eſt plus naturel de croire que ce ſont des eſpèces différentes, comme il y en a dans preſque tous les genres de plantes, laiſſant à part d'où elles nous viennent, & comment elles ſe ſont produites.

Les ſept eſpèces dont j'ai à traiter, ſont l'ache en queſtion, nommé autrement le céleri de la petite eſpèce, le céleri long, le court, le plein, le fourchu, celui à groſſe racine, & l'ache de montagne.

Le céleri de la petite eſpèce fait ſa racine groſſe, charnue & blanche, garnie de beaucoup de fibres, plongée pro-

fondément dans terre, & chargée ordinairement de plusieurs têtes, d'une saveur assez douce & d'une odeur agréable : les feuilles qui s'élèvent de la racine se renversent sur terre; elles sont nombreuses, cannelées, creuses, vertes & luisantes, ayant quelquefois la côte un peu rougeâtre; leur longueur est de huit à dix pouces; elles sont découpées profondément comme le persil, & terminées de même par une impaire. Cette plante pousse plusieurs tiges rameuses, qui s'élèvent à deux pieds ou environ, grosses, cannelées, creuses, noueuses, garnies & entourées de loin en loin de feuilles semblables à celles qui naissent immédiatement de la racine; ses rameaux sont terminés par des bouquets de fleurs disposées en parasol; ces fleurs sont petites, blanches, formées en rose, à cinq pétales portés sur un calice qui se change en un fruit qui renferme deux petites graines plates d'un côté & convexes de l'autre, grisâtres, âcres & odorantes, plus petites de moitié que celles du persil.

DU CÉLERI.

Le céleri long diffère considérablement du précédent; ses feuilles s'élèvent droites à la hauteur de deux pieds, plus ou moins, d'une couleur plus clai-

re, & leur côte eſt nue juſqu'aux deux tiers de leur longueur; elle eſt plus tendre auſſi & d'une ſaveur plus parfumée : il ne forme qu'une ſeule tête qui pouſſe une tige de trois à quatre pieds; ſa fleur & ſa graine ſont ſemblables au précédent. Du Céleri.

Le céleri court, que les maraîchers nomment *le dur*, diffère du long par ſa feuille qui eſt plus courte, plus groſſe, moins liſſe & d'un vert plus foncé; le pied eſt beaucoup plus gros auſſi & plus fourni en feuilles : ſa tige, ſa fleur & ſa graine ſont ſemblables au précédent.

Le céleri plein ne diffère du céleri long que par ſa côte, qui eſt pleine & charnue, qualité particulière & unique à cette eſpèce : perſonne n'ignore que toutes les autres l'ont creuſe.

Le céleri fourchu ne s'élève pas ſi haut que les trois précédens; mais il eſt deux fois plus gros, étant chargé d'une quantité de têtes qui reſſemblent à peu près à un pied d'artichaut, avant qu'on l'œilletonne : il produit conſéquemment beaucoup de tiges qui ſont moins groſſes, & qui donnent la fleur & la graine ſemblables aux autres.

Le céleri à groſſe racine eſt de trois

Du Céleri.

espèces ; l'une fait sa racine ronde, grosse & blanche ; l'autre la fait plus alongée, & blanche de même, & tous les deux ont la côte un peu rouge, tirant sur le violet ; la troisième fait sa racine ronde & blanche, marbrée de veines rouges : ces trois espèces ne s'élèvent point comme les précédentes ; leurs feuilles s'abattent sur terre comme celles de l'ache ; & sur tout le reste, même ressemblance avec les précédentes.

L'ache de montagne est vivace, différent en cela de toutes les autres espèces ; sa racine est fourchue, plongée profondément, dure, ligneuse & inégale, blanche en dedans & noirâtre en dehors ; sa feuille est fort grande & découpée très-finement ; sa couleur est plus terne, presque céladon ; sa tige est rameuse, creuse, grosse, cannelée, & d'un vert rougeâtre : elle s'élève jusqu'à six pieds, & porte à ses sommités des bouquets de fleurs disposées en parasols de la grandeur du fenouil ; ces fleurs sont composées de cinq pétales d'un blanc jaunâtre, formés en roses, auxquelles succèdent des graines assez grosses, alongées, & de couleur grise.

De toutes ces espèces, la plus cul-

tivée c'eſt le céleri long, & celui dont on ſe ſert le plus communément pour tous les uſages; mais, avant de traiter de ſa culture, il faut dire ſes propriétés.

DU CÉLERI.

On le mange cru en ſalade, & cuit à la ſauce blanche: on le mêle auſſi dans pluſieurs ragoûts; on le ſert ſous les viandes rôties, aſſaiſonné avec le jus, & on l'emploie de même dans les ſoupes; ſon goût relevé, & un certain parfum qui l'accompagne, le rendent d'un grand uſage dans toutes les cuiſines; il a pourtant contre lui le défaut d'échauffer & d'être indigeſte, quand il eſt mangé cru: les tempéramens chauds & les mauvais eſtomacs doivent s'en abſtenir; mais ce qui eſt un défaut en alimens, eſt une vertu en médecine.

On ſe ſert, tant des feuilles que de la racine, dans les bouillons apéritifs, dans les tiſanes, dans les apozèmes, & dans pluſieurs ſirops: on emploie auſſi le ſuc des feuilles dans les fièvres intermittentes, & c'eſt un gargariſme ſouverain pour le ſcorbut & pour les ulcères de la bouche: il s'en fait encore une conſerve avec le ſucre, très-bonne pour les maux de poitrine, pour les

vents, de même que pour pouſſer les mois & les urines : un gros d'extrait des feuilles, mêlé avec deux gros de kinkina, eſt un remède aſſuré pour la fièvre quarte, & pour toutes celles où il y a obſtruction dans le ventre ; ſa graine eſt une des quatre ſemences chaudes mineures, qui a auſſi ſes propriétés pour beaucoup de maladies, & qui ſert en particulier à faire une liqueur fort eſtimée, qu'on appelle l'*eau de céleri*.

DU CÉLERI.

Toutes les eſpèces de céleri, excepté la dernière, s'emploient indifféremment à tous les uſages que je viens d'énoncer, tant pour la vie que pour la ſanté, chacune ſuivant ſa ſaiſon : elles n'ont pas cependant le même mérite en aliment : le long eſt préféré avec juſtice, tant qu'on en peut jouir ; mais, comme il réſiſte moins que d'autres en hiver, celles-ci ſervent utilement à leur tour.

Cette eſpèce, que les maraîchers appellent également *le tendre*, ou *la grande eſpèce*, eſt non-ſeulement la meilleure & la plus délicate de toutes, mais elle eſt en même temps la plus profitable & la plus avantageuſe à la vente, par ſa belle apparence ; & c'eſt

à celle-là que s'attachent les gens qui en élèvent par état.

Du Céleri.

On commence d'en semer sur couche dès le mois de janvier, & on en élève successivement jusqu'aux gelées ; il passe une partie de l'hiver, étant bien soigné, mais c'est avec plus de peine & de risques que le court, dont je parlerai à la suite : ses plus favorables saisons, sont l'été & l'automne.

On le sème sous cloche assez clair : la couche doit être chargée de six pouces de terreau : quand il est bien levé, on lui donne un peu d'air dans les plus belles heures du jour ; &, lorsqu'il a deux ou trois bonnes feuilles, on le repique sous d'autres cloches, ou par rangs sur une autre couche, à deux doigts de distance en tout sens, & dans les mauvais temps on le couvre exactement de paillassons, qu'on charge encore de litière dans les gros froids.

On le laisse fortifier jusqu'à ce qu'il soit en état d'être planté en place, & c'est ordinairement au commencement d'avril. Il y a différentes méthodes pour le planter ; les uns préparent leurs planches pour deux rangs seulement, d'autres pour quatre, & d'autres pour six : quelques-uns, qui se trouvent en

Du Céleri.

terre légère, forment leurs planches de quatre pieds, les fouillent de six pouces, & rejettent les terres sur les sentiers, auxquels ils donnent deux pieds; & à mesure que le céleri s'élève, ils remettent peu à peu les terres qui en sont sorties, & les chargent encore de celles des sentiers qu'ils creusent. Cette méthode n'est pas mauvaise dans les terres brûlantes, & dans les situations où l'eau manque, parce que la fraîcheur se conserve mieux dans ces planches ainsi disposées, &, pour peu qu'on les arrose, l'eau fait plus d'effet; mais dans les terres ordinaires, cette disposition ne vaudroit rien.

La pratique de nos maraîchers, dont ils se trouvent bien, est plus simple: quoique leur terre soit, d'un certain côté de Paris, très-sablonneuse & aride en elle-même, leurs soins & leur intelligence suppléent à ces défauts, & ils réussissent parfaitement à élever cette plante. Cette terre en premier lieu est extrêmement secourue de fumiers & de terreau, bien travaillée & souvent mouillée; c'est ce que la plante demande plus qu'aucune autre: ils dressent leurs planches de sept pieds, tracent douze rayons dans la largeur; &,

après

Du Céleri.

après avoir habillé le plant, c'eſt-à-dire, avoir raccourci la racine & les feuilles, ils les plantent à ſix pouces de diſtance, & obſervent de le mettre en quinconce, & non en échiquier, pour la facilité de faire couler les terres ou la litière entre les rangs lorſqu'ils veulent le faire blanchir : auſſitôt planté, ils les mouillent, & continuent de deux en deux jours, juſqu'à ce qu'il ait acquis toute ſa force, en le ſarclant & ſerfouiſſant exactement dans ſa jeuneſſe.

Ce premier céleri eſt ordinairement bon au commencement de juin ; pour le faire blanchir, on le lie dans un temps ſec avec deux ou trois liens de paille ou de jonc, & on l'empaille tout de ſuite avec de la grande litière ſecouée, qu'on inſinue dans les rangs, de manière que tous les vides ſoient remplis ; on le mouille par deſſus, & on continue de deux en deux jours, juſqu'à ce qu'il ſoit blanc ; c'eſt ce qui l'attendrit. Huit jours après cette première opération, comme la litière ſe trouve affaiſſée, on le charge encore de même litière, & quinze jours après il eſt blanc : on diſcontinue alors de le mouiller, & on s'en ſert ſuivant ſon beſoin, en s'ar-

Du Céleri.

rangeant pour le consommer dans l'espace de trois semaines ou un mois, passé lequel temps il pourrit : on fait sécher la litière à mesure qu'on en arrache, & elle sert pour d'autres.

A ce premier céleri succède celui qu'on sème en mars, soit sur couche sans cloches, soit sur terre le long d'un mur bien exposé, & qu'on élève de la même manière que l'autre; celui-ci est bon en août.

La troisième semence se fait en mai en plaine terre; & celui-ci étant semé fort clair, ou éclairci à propos, n'a pas besoin d'être repiqué; on le remet en place quand il est assez fort, & on observe toujours de le mouiller de deux jours en deux jours à tout âge; il est bon en octobre, & pour le faire blanchir, si on a de vieilles couches, on l'enterre dedans après l'avoir lié, ou dans du terreau pur, qu'on dresse en forme de couche, & il y blanchit plutôt que sur terre. La façon de l'y mettre, est de mouiller d'abord toute la couche, si le terreau est sec; mais pour l'ordinaire dans cette saison on en est dispensé : on fait ensuite des trous près à près, avec un plantoir assez gros & assez long, pour que le pied puisse s'y

loger à l'aise dans toute sa longueur; on y enfonce le pied après lui avoir ôté une partie de ses racines & l'extrémité des feuilles, & on le laisse dans cette situation sans le borner : on le couvre avec de la grande litière, & il ne tarde pas à blanchir; mais il faut le consommer dans le courant d'un mois, passé lequel temps il pourrit. Du Céleri.

Si on n'a pas de couche, on l'empaille comme celui qui a précédé, ou on le butte; & voici la manière.

Il faut dire d'abord que si vous n'avez pas la commodité des fumiers, il faut avoir disposé vos planches de céleri, de manière que les planches voisines ne soient plus occupées, & que vous puissiez en prendre les terres pour le butter : on le lie avec trois liens, comme je l'ai dit pour le premier, dans un beau jour, & aussitôt lié, on coule de la terre dans les rangs, jusqu'au premier lien seulement; huit jours après, on en remet jusqu'au second, & autres huit jours après, on achève de l'enterrer jusqu'au troisième, ensorte qu'il n'y ait plus que l'extrémité des feuilles à l'air. Un jour avant de le lier & enterrer, si la terre est sèche, il faut lui donner une bonne mouillure, & jamais

davantage, quelque temps qu'il faſſe ; un mois après, il ſe trouve blanc, & il faut le conſommer dans le courant de ſix ſemaines.

Du Céleri.

La quatrième ſemence ſe fait à la fin de juin, & c'eſt celui qui ſert pour l'hiver ; il ne vient pas ſi fort que les autres, & il en eſt meilleur : celui-ci veut être conduit différemment, lorſqu'il eſt queſtion de le lier & de le faire blanchir, & c'eſt le terrain qui doit régler : dans les terres sèches, il paſſe fort bien l'hiver, étant enterré de la manière que je vais l'expliquer ; mais dans les terres humides & froides, il rouille & pourrit ; c'eſt un abus de vouloir en conſerver.

Dans le premier cas, c'eſt-à-dire, ſi le fonds de terre eſt favorable, on le laiſſe le plus tard qu'on peut ſans le lier, ni l'enterrer ; mais, lorſque les gelées commencent à être un peu fortes, on le lie ſimplement, & on fait porter de la grande litière au bord des planches, dont on le couvre quand le temps menace : on le découvre enſuite dès qu'il s'adoucit, pour le laiſſer profiter de l'air ; & enfin, lorſqu'on arrive au mois de décembre, qui annonce les grandes rigueurs, on travaille à le mettre en

sûreté : on laboure pour cet effet un morceau de terre suffisant, de deux fers de bêche, & on écrase bien les mottes, de manière qu'elle soit meuble également dessous & dessus ; on la mouille tout de suite amplement, en supposant qu'il ne gèle pas ; & le lendemain, quand l'eau a pénétré jusqu'au fond, on y fait des trous avec un gros plantoir, à quatre pouces de distance en tout sens, & de profondeur proportionnée à la force de la plante : on enfonce dans chaque trou un pied, qu'un ouvrier arrache & prépare, pendant que l'autre l'enterre, & on se règle de manière qu'il n'y ait que l'extrémité des feuilles à l'air : on le laisse à l'aise sans le borner, & on le mouille aussitôt planté ; on le couvre ensuite avec de la grande litière, si le temps le demande, & on le découvre autant de fois qu'il s'adoucit ; il blanchit six semaines après, & se conserve bon assez longtemps, pourvu qu'on le défende bien des gelées, à force de couvertures.

Du Céleri.

A l'égard de ceux qui, par expérience, ne peuvent pas le conserver dans leur terre, ils doivent avoir recours à la serre, & y faire porter du sable, en telle quantité que la planche

Du Céleri.

puisse y être enterrée peu à peu dans tout son entier : il faut premièrement l'avoir lié en place avant de l'arracher, & l'y avoir laissé le plus tard qu'on a pu, avec les mêmes précautions ci-dessus expliquées; on le lève ensuite en motte dans un temps sec, & on l'enterre dans ce sable près à près, jusqu'au premier lien : à mesure qu'on veut le faire blanchir, on achève de le couvrir de sable jusqu'à l'extrémité, & on se ménage pour n'en faire blanchir qu'à proportion du besoin : il faut que la serre ait un peu d'air, & ne soit pas humide, il se conserve plus longtemps ; il faut aussi que le sable soit un peu frais, sans l'être trop : on peut corriger ce défaut de sécheresse, en le mouillant légèrement, avant d'y mettre ses plantes.

Le céleri court, qu'on nomme autrement *le dur*, diffère beaucoup en qualités de celui dont je viens de parler; il n'est ni si alongé, ni si tendre, étant mangé cru ; mais il est beaucoup plus fourni, & résiste mieux à la gelée & à la pourriture, ce qui le rend estimable pour la fin de l'hiver; &, comme on ne le destine que pour cette saison, on ne doit pas chercher à l'avancer

comme l'autre ; il suffit de le semer en plaine terre, mais il faut que la terre soit bien meuble & bien terreautée, avec l'attention de le mouiller souvent, & qu'il soit replanté de même dans une terre légère ; condition nécessaire à cette plante, de telle espèce qu'elle soit. Il est à propos aussi d'en semer en deux saisons, au mois de mars & au mois de mai : le dernier semé ne vient pas si fort ; mais il résiste mieux aux grandes gelées : on le cultive du surplus de la même manière que l'autre ; on le fait blanchir & on le couvre avec les mêmes précautions, à cela près qu'on peut fort bien se dispenser de fumier & de terreau, n'étant pas aussi sujet que le long à rouiller & à pourrir ; on observe seulement, à l'égard de l'un & de l'autre, de le lier avec du jonc vert, si on peut en avoir facilement, par préférence à la paille, qui venant à pourrir, occasionne souvent que la plante pourrit : j'en ai étudié l'effet, & je l'ai reconnu.

DU CÉLERI.

Le céleri plein se cultive de la même manière que les précédens, & on peut l'avancer sur couche, si on est empressé d'en jouir plutôt ; on doit pourtant faire attention qu'il a deux défauts qui

Du Céleri.

doivent tenir en respect pour ne pas trop s'y livrer, l'un d'être dur, & l'autre de dégénérer notablement, ensorte que cette qualité particulière d'avoir la côte de ses feuilles pleine, venant à lui manquer, il se trouve fort inférieur aux autres : j'en ai mangé, il est vrai, qui avoit les deux qualités réunies, d'être plein & tendre ; se trouvant tel, il faut convenir qu'il fait plus de plaisir que les autres qui ont la côte creuse, & assez ordinairement filandreuse ; mais le plus souvent il n'est bon qu'à cuire : je l'avoue après l'expérience, n'ayant jamais pu réussir à l'élever bon ; je dois dire aussi que ma terre qui est forte, ne lui est pas favorable. Il demande essentiellement deux conditions pour venir dans sa qualité ; l'une, que la terre soit de sa nature meuble & bien fumée, l'autre, que la graine ait été recueillie sur des pieds bien francs, & dans un terrain écarté de celui où on se trouve ; car celle qu'on recueille chez soi, ne réussit jamais dans le même fonds.

Le céleri fourchu a la même saveur & délicatesse du long ; il forme beaucoup de têtes, comme je l'ai dit dans sa description ; & toutes ces têtes, qui sont autant de petits pieds, blanchis-

sent en masse, étant buttés & enterrés comme les autres espèces. Il n'est guère connu en France ; mais c'est presque le seul qu'on cultive en Italie, & il est vraisemblable de-là qu'il convient mieux au climat que les autres : on ne fait guère usage de sa racine, qui est ordinairement cordée & verreuse ; mais, par contre, ses parties extérieures ont un goût fin & distingué, qui l'emporte sur nos espèces : il se conserve tout l'hiver, étant un peu soigné, & on le cultive comme les autres. Je crois qu'il réussiroit fort bien dans nos provinces méridionales ; peut-être aussi y est-il cultivé, c'est de quoi je ne suis pas instruit.

DU CÉLERI.

Le céleri à grosse racine n'est guère plus cultivé en France que le précédent ; mais on en fait grand cas en Allemagne, & on a raison : sa racine, qui est la seule partie dont on fasse usage, a un goût supérieur aux autres ; &, comme elle est plus grosse, elle fait plus de profit. On estime celle qui est marbrée pour la plus délicate, & il n'est point de soupe, ni presque de ragoût où on ne l'emploie ; mais on n'a pas le même empressement à la manger crue, quoiqu'elle soit bonne. Sa

culture n'a rien de particulier ; &, comme il n'eſt d'uſage que pendant l'hiver, on le laiſſe en place juſqu'aux gelées ; il ne demande ni d'être lié, ni d'être levé avec précaution : on l'arrache comme un navet, & on l'enterre ſimplement à quelques pouces au deſſus du cœur, ſoit dans la ſerre, ſoit en terre légère, dans une planche bien labourée, qu'on a ſoin de couvrir pendant les gelées : il ſe conſerve juſqu'à la fin de l'hiver.

DU CÉLERI.

L'ache de montagne eſt auſſi peu connu que cultivé ; cependant il a un mérite particulier, c'eſt d'être bon au printemps, après que le règne des autres eſpèces eſt fini : on mange en ſalade ſes jeunes pouſſes, qui ſont tendres & d'un fort bon goût ; &, pour les rendre plus délicates & plus profitables, on jette peu à peu, de quatre en quatre jours, ſept à huit pouces de terre ſur les pieds, dès qu'elles commencent à paroître ; cela les fait alonger & les attendrit, en même temps qu'elles blanchiſſent : on pourroit également les couvrir de grand fumier ; mais quelquefois ce fumier leur donne un mauvais goût. Il ſe multiplie de graine que l'on sème au printemps, &

ne demande que les soins ordinaires. Il résiste à tous les mauvais temps, & se conserve vingt ans dans la même place, sans aucune précaution; sa fanne sèche tous les ans à la fin de l'automne, & il ressuscite au printemps : les pousses se succèdent les unes aux autres, comme l'asperge, & on peut en jouir pendant deux mois; mais on les laisse monter ensuite, & on rabat les buttes de terre qu'on y a faites.

DU CÉLERI.

Toutes ces espèces ne portent leur graine qu'à la seconde année, & on laisse dans terre, à cet effet, la quantité de pieds qu'on juge à propos, des mêmes qui ont été buttés pour la blanchir; & au commencement de mars, on les déchausse : ils poussent & forment leur tige bientôt après; mais si le fond de terre est froid & humide, ou qu'on ait à craindre les mulots qui en sont fort avides, il est plus sûr de les arracher en motte aux approches des gelées, & de les conserver dans la serre jusqu'au printemps; la graine se trouve mûre en septembre, & on la cueille avec les mêmes précautions des autres graines dont la fleur est en parasol, je veux dire à la rosée du matin; &, après l'avoir laissée quelques jours au soleil, on la

vanne & on l'enferme tout de suite : elle se conserve bonne trois ou quatre ans. Deux pieds de chaque espèce suffisent pour en fournir un grand potager pendant ces trois ou quatre années.

Du Céleri.

CHAPITRE XXII.

Description du CERFEUIL ; *ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

Du Cerfeuil.

Il y a deux espèces de cerfeuil ; le commun qui est annuel, & le musqué qui est vivace.

Le commun fait une racine unique, blanche, fibrée, un peu âcre ; sa tige est haute de dix-huit pouces ou deux pieds, cylindrique, cannelée, creuse, entrecoupée par des nœuds fort écartés, lisse & branchue ; ses feuilles sont semblables à celles de la ciguë, mais plus courtes, plus fines, & teintes de quelques ombres rouges, portées sur des queues rougeâtres, un peu velues, d'une saveur & d'une odeur aromatique ; ses fleurs sont disposées en parasol au sommet des rameaux ; elles sont formées en rose, composées de

cinq pétales blancs, inégaux, en forme de cœur, placés en rond, & de cinq petites étamines blanches, ainſi que d'un calice qui ſe change en deux graines longues, un peu convexes, liſſes & noires, d'une ſaveur aromatique.

Du Cerfeuil.

Le cerfeuil muſqué, autrement nommé *cerfeuil d'Eſpagne*, reſſemble aſſez au précédent par la forme & la découpure de ſa feuille; mais elle eſt cinq ou ſix fois plus grande, d'un vert plus foncé, & plus velue, exhalant une odeur aromatique, tirant ſur celle de l'anis; le pied eſt gros, & jette une quantité de feuilles qui font un grand écart; quelquefois il pouſſe une tige, & quelquefois il n'en pouſſe point: cette tige eſt groſſe & cannelée, garnie de quelques rameaux, dont les ſommités ſont terminées par des bouquets de fleurs en paraſol, auxquelles ſuccèdent des graines groſſes & longues, convexes & applaties d'un côté, cannelées de l'autre, de couleur café.

L'uſage qu'on fait du cerfeuil commun, pour la cuiſine, ſe renferme aux ſalades, dont il eſt une des principales fournitures, & aux ſoupes, dans leſquelles il entre mêlé avec d'autres herbes; mais on doit obſerver de ne le

mettre dans le mitonnage qu'un demi-quart d'heure avant qu'on le mange : plutôt employé, il perd son goût & sa vertu rafraîchissante.

DU CERFEUIL.

Il est beaucoup plus employé dans la médecine : on se sert également des deux espèces dans tous les bouillons rafraîchissans, & dans les décoctions apéritives ; il purifie le sang & il aide à sa circulation : son jus exprimé, pris à trois ou quatre onces, avec autant de bouillon de veau, est fort bon pour guérir la jauniſſe & les pâles-couleurs : sa feuille bouillie avec le lait est un bon remède contre les hémorroïdes : on met cette infusion dans le bassin d'une chaise de commodité, on s'assied dessus, & on souffre le plus qu'on peut sa vapeur chaude, qui amollit & détend les parties gonflées ; on se bassine ensuite avec l'infusion même, quand la plus grande chaleur est passée. Il n'est point d'hémorroïdes externes que cela ne guérisse, ou ne soulage beaucoup, répété trois ou quatre fois : l'effet n'est pas si prompt ni si sûr pour celles qui sont internes ; mais on en reçoit toujours quelque soulagement ; & j'ai ouï assurer par un habile médecin, qu'en se faisant seringuer à plusieurs reprises avec

cette infusion, lorsqu'on peut introduire une petite canule, assez souvent la guérison s'ensuivoit. La décoction de cette plante est aussi utile extérieurement qu'intérieurement; on l'applique sur le ventre en fomentation pour la colique, & sur les parties menacées d'inflammation : cette même décoction, mêlée avec un peu d'eau-de-vie, adoucit & modifie les éry sipèles : le marc appliqué de même sur les meurtrissures, dissout le sang caillé, & empêche l'épanchement du sang. Sa feuille prise en boisson, après avoir trempé quelques heures, provoque les urines & rafraîchit en même temps, outre qu'elle aide à la digestion, ensorte qu'elle est tout à-la-fois vulnéraire, détersive & apéritive; elle est aussi béchique, car les asthmatiques qui en fument en guise de tabac, en éprouvent un grand soulagement; mais c'est particulièrement le cerfeuil musqué qui a cette propriété. Son suc tout seul, ou mêlé avec du nitre purifié & le sirop des cinq racines, pris assidument de quatre en quatre heures, est fort utile dans toute sorte d'hydropisie; car il rétablit les urines supprimées, & les rend moins troubles, moins boueuses &

Du Cerfeuil.

Du Cerfeuil.

moins rouges : c'eſt un doux diurétique, qui n'irrite point, & qui calme au contraire & appaiſe les inflammations; ce remède eſt ſpécifique, & s'il ne guérit pas un hydropique, on aura bien de la peine à en trouver un meilleur. La feuille de cerfeuil commun a encore une vertu dont j'ai vu l'épreuve ſur deux perſonnes de ma connoiſſance; c'eſt de diſſiper les loupes : on la fait amortir ſur une pelle chaude, & on l'applique en cataplaſme ſur la loupe; cela répété deux ou trois fois, les emporte infailliblement, à moins qu'elles ne ſoient très-anciennes & très-endurcies. Un verre de jus de cette feuille eſt ſouverain pour guérir la pleuréſie. Les femmes ſe ſervent très-communément de l'infuſion pour leurs bains de propreté.

La culture de cette plante eſt fort ſimple : on la sème en toute ſaiſon, j'entends le commun; mais elle monte trois ſemaines après, depuis le printemps juſqu'au mois d'août, enſorte qu'il n'en faut ſemer que très-peu à-la-fois, à proportion de ſon beſoin : or, pour n'en pas manquer, il faut être attentif d'en ſemer tous les quinze jours; &, pendant les mois de chaleur, il faut le ſemer à l'ombre de quelque mur, &

l'arroſer tous les jours, ſans quoi il jaunit & durcit.

Du Cerfeuil.

On le sème également à la volée & par rayon ; mais cette dernière manière vaut mieux, on le coupe plus proprement : pour en avoir plutôt au printemps, il faut en ſemer quelques bordures, au pied de quelque mur bien expoſé, lorſqu'on n'a pas de couche pour en ſemer ſous cloche.

La grande ſemence pour l'automne & l'hiver, ſe fait depuis la fin d'août juſqu'au commencement d'octobre, & le dernier ſemé eſt celui qui monte le dernier en graine au printemps, & qui fournit par conſéquent le plus longtemps.

Il réuſſit dans toute terre, pourvu qu'elle ſoit préparée ; cependant nos maraîchers qui en élèvent beaucoup, choiſiſſent les terres légères ; mais c'eſt plutôt parce que les gros légumes ne s'en accommoderoient pas, & qu'il faut ménager la terre, pour tout placer convenablement. Il y en a qui par économie mettent enſemble le cerfeuil & le perſil, parce que le cerfeuil venant plutôt, eſt retiré avant que le perſil ne puiſſe en être incommodé ; mais ce mélange de plantes effritte beaucoup les

terres, & ne convient, comme je l'ai déja dit, qu'à cette espèce de gens qui louent les terres chèrement, & qui en tirent le plus qu'ils peuvent, pendant leur bail : cette confusion de plantes ne convient pas d'ailleurs à ceux qui veulent voir leur potager propre & rangé.

Du Cerfeuil.

Le cerfeuil semé, comme je l'ai dit, en août & septembre, porte sa graine au printemps suivant ; & c'est la première plante potagère qui la donne après la mâche, enforte qu'on la recueille au mois de juin : elle ne se conserve bonne que deux ans ; elle décline même à la seconde année : il faut arracher ou la couper le matin à la rosée, quand elle paroît noire en plus grande partie, & la laisser sécher encore quelques jours au soleil sur un drap ; on la froisse ensuite avec les mains ; on la vanne & on la ferme.

Le cerfeuil musqué ne se sème qu'au printemps, soit sur couche, soit sur terre ; il faut attendre patiemment qu'il soit levé ; je dis patiemment, car la graine demeure quelquefois des mois entiers sans lever : il ne faut pas par conséquent la croire perdue, on doit au contraire avoir soin de tenir

la place sarclée des méchantes herbes, & la mouiller au besoin.

Du Cerfeuil.

On le mange en salade avec la laitue, blanchi sous la paille, comme le persil de Macédoine : il plaît ainsi beaucoup mieux à quelques personnes ; mais d'autres craignent son goût musqué & dominant, ce qui fait qu'il n'est pas d'un grand usage : les apothicaires en font la plus grande consommation ; sa racine est pourtant très-bonne dans la soupe, & lui donne un fort bon goût.

CHAPITRE XXIII.

Description du CHAMPIGNON ; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

Du Champignon.

Il y a plusieurs espèces de champignons qui croissent naturellement, les uns dans les bois, les autres dans les prés ; d'autres croissent artificiellement, & c'est seulement de ceux-ci que je parlerai, laissant à la simple nature le soin de la production des autres, dans lesquels il y a beaucoup de choix à faire, les uns se trouvant excellens, & les autres si mauvais & si pernicieux,

DU CHAMPIGNON.

qu'ils cauſent quelquefois des maladies conſidérables, & la mort même à ceux qui les mangent ſans les connoître : on doit donc être fort réſervé à cet égard, & n'en faire uſage que ſur l'expérience reconnue du pays où on ſe trouve. J'obſerverai à cet égard, que le remède le plus puiſſant & le plus certain qu'on puiſſe faire, lorſqu'on a eu le malheur de manger de ces eſpèces empoiſonnées, c'eſt de prendre promptement quatre grains d'émétique, ou plus ſi les quatre ne faiſoient pas leur effet, avec beaucoup de lait & d'huile ; rien n'eſt plus propre pour tempérer l'acrimonie & l'effet du poiſon, & le chaſſer de l'eſtomac. Leurs formes ſont différentes, de même que leur couleur ; & ce ſeroit m'engager dans un détail long & étranger à mon objet, que de vouloir expliquer leurs différentes eſpèces ; je m'en tiens donc à ce que je viens de dire.

Le champignon dont je vais parler, qui croît pas l'effet de l'art, n'eſt pas ſi parfait ni ſi odoriférant que pluſieurs de ceux que le haſard produit ; mais il a le mérite que ceux-ci n'ont pas, de croître en toute ſaiſon & de rapporter abondamment ; il eſt néanmoins aſſez

agréable au goût, & n'a aucune qualité malfaisante, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès : on le mêle dans toute sorte de ragoûts, on le frit, on le farcit lorsqu'il est un peu gros, & on en fait un mets particulier avec la crême & le dessus d'un pain rond, dont on ôte la mie ; ce qu'on appelle un pain aux champignons, fort en usage pour les entremets.

DU CHAMPIGNON.

Les anciens médecins proscrivoient sans exception toute sorte de champignons, comme très-nuisibles à la santé, du plus au moins ; mais l'usage habituel qu'on en fait depuis cinquante ans, particulièrement, sans inconvénient, quand il n'y a pas d'excès, décide contre leur jugement, & fait la sûreté de ceux qui les aiment, & qui sont en grand nombre.

Sa forme est ronde, un peu applatie sur le sommet ; le pédicule qui tient au fumier qui le produit, est court & gros, & se mange comme le chaperon ; sa chair est spongieuse, blanche & feuilletée dessous ; l'extérieur est blanc ou gris, suivant les qualités du fumier, & son feuilletage, qui est au-dessous, est d'un rouge pâle. Le blanc est le plus estimé ; cependant le gris est plus ferme

Du Champignon.

& meilleur : il ne doit pas excéder la groſſeur d'une petite noix, pour être dans ſa perfection, & plus petit il fait encore plus de plaiſir ; mais, lorſqu'il commence à faire le parapluie, on n'en fait plus de cas.

Pour s'en ſervir, on l'épluche d'abord, c'eſt-à-dire, on lève une petite peau dont il eſt revêtu, & on ſépare le pédicule, lorſqu'il eſt un peu gros, ou, s'il eſt petit, on le laiſſe attaché au chaperon, en coupant ſeulement l'extrémité qui tenoit à la terre : on jette le tout dans une eau fraîche, où on le laiſſe tremper quelque temps ; on le fait bouillir enſuite, & on le laiſſe égoutter, après quoi on en fait uſage.

Il y a pluſieurs manières de les faire croître, c'eſt-à-dire, de dreſſer les couches ou les meules qui les produiſent ; mais il n'eſt pas indifférent de préférer la meilleure ; car une meule bien bâtie & bien ſoignée, rapporte plus que deux moins bien entendues : voici celle que ſuivent nos maraîchers les plus expérimentés & les plus appliqués à cette partie du jardinage, dont je me ſuis bien trouvé moi-même.

Il faut expliquer d'abord la différence de la couche à la meule, & les

différens objets de l'une & de l'autre.

Deux raisons déterminent la couche : pour les uns, c'est l'économie des fumiers & des soins journaliers ; pour les autres, c'est le défaut de blanc, sans lequel on ne peut pas les faire croître sur les meules. DU CHAMPIGNON.

Ce blanc nommé *blanc de champignon*, est la partie de fumier adhérente aux pédicules des champignons qui sont venus précédemment, soit sur couche, soit sur meule, ce qui forme une espèce de galette incrustée de petits filamens blancs qui renferment une qualité fructiférante, & qui sont, pour ainsi dire, la semence des autres.

Je traiterai d'abord ce premier objet des couches ; c'est au mois de décembre qu'on les fait, & voici comment. On commence par fouiller l'espace de terrain qu'on se propose d'occuper, à six pouces de profondeur, sur deux pieds de largeur, & de telle longueur qu'on veut ; on jette sur les côtés la terre qui sort de cette tranchée, & on la remplit de fumier court, mêlé de beaucoup de crottin, qu'on élève en dos de bahut, à la hauteur de deux pieds, prise de son point milieu : on prend garde que le fumier soit égale-

DU CHAMPIGNON.

ment réparti, & on le trépigne bien en le dreſſant; on gopte enſuite la couche, c'eſt-à-dire, on couvre toute la ſuperficie d'un pouce environ de la même terre qui eſt ſortie de la fouille, & on la laiſſe en cet état ſans autre précaution, juſqu'au commencement d'avril: alors on la charge de trois doigts de grande litière ſecouée; c'eſt la dernière opération qui reſte à faire, & on attend patiemment que les champignons pouſſent. Quand la ſaiſon eſt favorable, ils commencent à paroître le mois ſuivant, ou c'eſt en juin au plus tard: on viſite de temps en temps la couche, pour être prompt à les cueillir dès qu'ils ſont bons; & quand une fois elle eſt en train de donner, il faut être exact à ramaſſer de deux en deux jours tout ce qui ſe trouve de groſſeur convenable; & autant de fois qu'on les cueille, il faut remettre la litière qu'on eſt obligé de lever pour les chercher, & baſſiner légèrement toute la couche, à moins que le temps ne ſoit à la pluie: une voie d'eau ſuffit ſur quatre toiſes de longueur. Ces ſortes de couches fourniſſent abondamment pendant quatre mois, & quelquefois plus, quand les fumiers ſe trouvent bons, tels que ceux

des

des fiacres, & qu'ils ont été bien travaillés; cela dépend auſſi du fonds de terre, qui doit être ſablonneux; car dans les groſſes terres, elles ſont plus tardives à rapporter, & ne donnent pas tant; il faut même, dans ces ſortes de ſituations, mêler du terreau ou du ſable avec la terre dont on les gopte, & mettre un lit de platras au fond des tranchées, recouvert d'un peu de terre allégée, comme je viens de le dire, pour faciliter l'écoulement des eaux. Lorſqu'enfin ces couches ont fini de rapporter, on les défait, & on met à part tout le blanc qui s'y trouve, qui ſert pour les meules: le fumier des fumiers eſt preſque réduit en terreau, & ſert pour couvrir les ſemences de toute eſpèce.

Du Champignon.

Les meules ont l'avantage ſur les couches, de ne pas occuper la terre ſi long-temps, de rapporter beaucoup plutôt, & de ſe faire en toute ſaiſon; mais elles demandent auſſi plus de travail & de dépenſe: on doit obſerver cependant qu'elles ne réuſſiſſent bien, placées ſur un fonds ſec & ſablonneux, que pendant l'hiver & le printemps: il faut choiſir, pour le gros de l'été, des terres fraîches & des ſituations un peu ombragées.

DU CHAMPIGNON.

La meilleure préparation qu'on puisse faire d'abord, est de faire mettre un pied de platras sur toute la place qu'on veut employer, si la terre est un peu grasse, & de les recouvrir de quelques pouces de sable, qu'on égalise bien & qu'on fait battre; à défaut de platras, on peut prendre de la menue pierre: la facilité que donnent ces matériaux aux eaux de filtrer & de se perdre plus bas, conserve une sorte de sécheresse dans les meules, nécessaire pour entretenir leur tiédeur, d'où dépend l'abondance du rapport: je ne saurois assez dire, par les expériences que j'en ai vues, combien cette préparation du terrain est favorable à la production de cette espèce de fruit.

La place ainsi préparée, on approche les fumiers, qu'on laisse entassés à l'air pendant un mois, avant de s'en servir; & on prend garde que les poules ne le grattent pas, si on en a qui puissent y aborder: on observe de même que les chevaux d'où ils procèdent, ne soient pas nourris avec du son en place d'avoine, ce qui rend leur crottin sans vertu: on dispose ensuite la place des meules, & on tend un cordeau pour les dresser en ligne droite, sur telle lon-

gueur qu'on veut, & sur trois pieds de largeur, à la hauteur d'un pied seulement : on retire en maniant les fumiers, les parties de paille longue qui s'y trouvent ; & quand toute la longueur est dressée, on la mouille amplement. DU CHAMPIGNON.

Quatre jours après, on remanie tous les fumiers, dont on retire environ le tiers, qu'on remplace avec du fumier neuf, le plus court qu'on peut trouver ; & on dresse la meule dans la forme où elle doit rester, c'est-à-dire, on réduit la largeur à deux pieds, sur quatorze ou quinze pouces de hauteur.

Six jours après, on larde le blanc de pied en pied, à quatre pouces de terre ; ce blanc, comme je l'ai expliqué ci-devant, est formé en galettes, qu'on sépare en morceaux de trois ou quatre pouces ; on les enfonce dans la meule, à fleur des fumiers, & tout de suite on remonte la meule, c'est-à-dire, on remet par dessus le tiers des vieux fumiers qu'on a eu de reste, lorsqu'on l'a réduite de trois pieds à deux, & on la dresse en dos de bahut.

Deux ou trois jours après, quand le blanc est bien attaché, on bat la meule tout autour avec le dos d'une pelle de bois, qui comprime & mastique le

DU CHAMPIGNON.

blanc vers les fumiers, & on la peigne, c'eſt-à-dire, on arrache à la main toutes les pailles longues qui débordent ſon niveau.

On la gopte enſuite, c'eſt-à-dire, on jette un pouce de terre ſur toute la ſurface; & ſi la terre ſe trouve forte, on la mêle avec moitié terreau ou ſable.

On la couvre après de trois pouces de grand fumier neuf, excepté dans la partie ſupérieure, qui ne doit être couverte que légèrement.

Huit jours après, on en remet encore autant, & on obſerve toujours de couvrir très-peu le deſſus.

Autres huit jours après, on retire toute la couverture, on nettoie bien toute la ſuperficie de la meule des menues ordures que le fumier y a dépoſées, & on la poudre enſuite avec un peu de ce même fumier qui a été retiré, dont on choiſit le plus long; & par deſſus cette petite couverture, qu'on appelle *la chemiſe*, on met trois pouces environ de fumier neuf, qu'on doit avoir préparé huit jours à l'avance, c'eſt-à-dire, l'avoir laiſſé reſſuyer en tas.

Cette couverture miſe, on rejette encore par deſſus le ſurplus des vieux

fumiers qu'on a eus de reſte, & on a toujours attention de ne pas trop charger le deſſus. DU CHAMPIGNON.

Quinze jours après on le découvre, & on n'y laiſſe que la chemiſe, c'eſt-à-dire, l'épaiſſeur d'un doigt de grande paille; & on regarde deſſous ſi le blanc eſt avancé, c'eſt-à-dire, ſi le champignon commence à ſe montrer; & par-tout où on en apperçoit, on pique de petites baguettes qui ſervent à reconnoître les places, pour les trouver plus facilement, lorſqu'on les juge bons à cueillir: cette recherche faite, on recouvre la meule avec les mêmes fumiers, & de la même manière qu'elle l'étoit.

Trois ou quatre jours après, on vient reconnoître les places marquées, & on cueille ce qui ſe trouve bon.

Quatre autres jours après, on découvre de nouveau toute la meule, comme il a été dit ci-deſſus; & ſi on la trouve bien apprêtée, c'eſt-à-dire, diſpoſée également par-tout à donner ſon fruit, on diſpoſe les baguettes.

On revient trois jours après, & ſi le temps eſt favorable, on trouve à faire récolte; & auſſitôt faite, on recouvre la meule: on continue de trois en trois

DU CHAMPIGNON.

jours, tant qu'elle donne; & ce produit dure ordinairement pendant deux ou trois mois.

Dans les chaleurs, il faut être exact de les baſſiner, tous les jours ou tous les deux jours, à la même doſe d'eau que j'ai marquée pour les couches.

Lorſque le temps, au contraire, ſe trouve rigoureux, il faut laiſſer quatre à cinq jours d'intervalle d'une cueille à l'autre; & s'il gèle, il faut recharger la couche avec de grands fumiers ſecs, plus ou moins, ſuivant le degré du froid, afin qu'elle ſe conſerve toujours tiède.

Dans l'hiver, on eſt expoſé à voir ſouvent périr le fruit, ſi on n'eſt pas attentif à opérer ſuivant les changemens de temps qui arrivent; le vent change quelquefois d'un moment à l'autre, & paſſe du froid au chaud: on aura chargé les couvertures; ſi on ne les décharge promptement, elles échauffent trop la meule, le feu s'y met & le fruit brûle; lorſqu'au contraire il paſſe du chaud au froid, il faut faire diligemment l'opération oppoſée.

La meule venant enfin à s'épuiſer, & ne produiſant plus, on la défait, & on retire le meilleur blanc qui ſe trouve

dans les places où les champignons ont crû, & on le ferme sechement pour servir à d'autres meules : il se conserve bon deux ans.

Du Champignon.

On hache les fumiers qu'on met en tas, le plus menu à part, qui sert à couvrir les semences ; le plus long s'emploie à couvrir les artichauts ou autres plantes : on peut encore le mêler avec des fumiers neufs, pour faire des couches de melon, laitues, &c. si on est en saison.

Ceux qui n'ont pas du blanc de cette origine, ont la ressource quelquefois d'en trouver dans les vieux tas de fumier de cheval, où il s'est formé naturellement : à défaut, ils doivent commencer par quelques couches, telles que je l'ai expliqué au commencement de ce chapitre, & par-là ils s'en feront un fonds qui leur servira l'année suivante.

Il est bon d'avertir que ces meules sont sujettes quelquefois à prendre trop de feu, qui brûle le fruit naissant : pour prévenir ce mal, il faut les sonder de temps en temps ; & quand on s'apperçoit qu'elles s'échauffent trop, il faut découvrir la superficie de place en place, pour laisser évaporer la grande

chaleur, & recouvrir quand elle eſt paſſée.

Du Champignon.

Je dois dire encore que les éclairs & les tonnerres font périr quelquefois tout le fruit qui eſt formé : dans ce cas, il faut découvrir tout-à-fait la meule, & remanier à la main la chemiſe de terre, en jetant tout ce qui eſt gâté ; il repouſſe du nouveau fruit quelques jours après.

On doit auſſi avoir une attention, toutes les fois qu'on cueille le fruit qui ſe lève ſouvent par groupe, que les maraîchers appellent *rochers de champignons ;* c'eſt de combler les vides que ces rochers laiſſent après eux, avec un peu de terre qu'on ramaſſe au pied de la meule.

Pour jouir plus sûrement de ce fruit en toute ſaiſon, les curieux peuvent faire des meules dans des ſerres chaudes, ou dans des caves qu'on prépare en temps convenable, pour fournir dans le cœur de l'hiver ; on n'eſt pas expoſé à les voir périr dans ces ſortes de ſituations comme en plein air, où la continuité des gelées, pluies ou neiges, les tient quelquefois en léthargie pendant des mois entiers ; mais auſſi elles rapportent bien moins. Ces meules

Du Champignon.

ſe diſpoſent tout de même que celles dont je viens de parler, avec cette différence qu'on ne les recouvre point après qu'elles ſont goptées de terre, & elles ne demandent rien de plus, ſi ce n'eſt de boucher tous les ſoupiraux de la cave, pour qu'il n'y entre aucun air : un mois après le fruit paroît, & de temps en temps, après qu'on a cueilli le fruit, il faut arroſer légèrement toute la ſuperficie, lorſque la terre eſt trop sèche. Ceux qui n'ont ni cave ni ſerre chaude, peuvent les faire également dans des ſerres ordinaires ; mais en ce cas, il faut les dreſſer & conduire de la même manière que celles qu'on fait en plein air.

Les rats & les mulots ſe font quelquefois des habitations dans ces meules, tant celles qui ſont à couvert, que celles qui ſont en plein air, & ils mangent le fruit : il faut tâcher de les détruire à force de pièges.

Lorſqu'on ſe trouve une telle quantité de champignons, qu'on ne peut pas les conſommer, on a la reſſource de les faire ſécher, & ils ſervent dans les temps où les frais viennent à manquer.

Après les avoir bien lavés, on les enfile ſimplement comme des chape-

Du Champignon.

lets, & on les laisse au grand air, jusqu'à ce qu'ils soient assez secs : les uns leur font jeter un bouillon préalablement; d'autres s'en dispensent : on les enferme ensuite séchement dans des sacs de papier, & quand on veut s'en servir, on les fait revenir pendant quelques heures dans une eau tiède.

CAAPITRE XXIV.

Description du CHERVIS; ses propriétés, sa culture, &c.

Du Chervis.

LE chervis, que d'autres nomment chirouis, est une plante dont la racine fait le mérite : on la mange en hiver, & particulièrement en carême.

Elle fait sa racine droite, très-blanche en-dedans, & roussâtre à l'extérieur, un peu inégale & garnie de petits filamens, longue de six à huit pouces, & de la grosseur du petit doigt; elle porte une tige branchue, cannelée, remplie de moelle, & qui s'élève à trois pieds environ, la même année qu'on la sème; mais qui porte jusqu'à six pieds l'année d'après : sa feuille est partagée en trois ou cinq parties, portées

sur la même queue, de forme oblongue & pointue, un peu dentelée sur les bords, d'un vert clair & assez lisse, très-approchante de celle du panais, exhalant de même une odeur, & à peu près semblable. Sa fleur est disposée en parasol, comme le cerfeuil, formée en rose, composée de cinq pétales blancs, portés sur un petit calice qui se change en un fruit ou une graine oblongue, rayée, applatie, & de couleur grise.

DU CHERVIS.

Cette racine étant cuite, est fort tendre, & son goût extrêmement sucré, au point que sa grande douceur déplaît à beaucoup de personnes; cependant d'autres l'aiment avec passion. Il n'y a presque qu'une façon de la manger, c'est frite en pâte comme les artichauts.

Je ne sais à cette plante aucune vertu pour la médecine.

Elle se multiplie de graine qu'on sème au mois de mars; elle demande un fonds humide, & meuble en même temps: dans les terrains secs ou pierreux, elle vient fourchue, dure & cordée, sans grosseur: sa culture consiste à la sarcler quand elle commence à être un peu forte; car dans sa jeunesse, les

Du Chervis.

insectes qui en sont avides, la détruisent beaucoup moins que lorsqu'elle est entremêlée de mauvaises herbes ; & comme elle aime l'eau plus qu'aucune autre plante, il faut la mouiller souvent, quand on le peut facilement : du surplus on la sème à la volée, comme les autres racines, & un peu claire : si elle a besoin d'être éclaircie, on le fait en même temps qu'on la sarcle.

Elle monte en graine dès la première année, comme le scorsonnère ; mais cela ne lui nuit pas : on coupe toute la fanne quand elle est sèche, & on la brûle, car la graine n'en vaut rien ; cependant il n'est que trop ordinaire à beaucoup de jardiniers de la ramasser, pour la vendre ; & c'est en quoi le public est souvent trompé : on doit bien connoître celui de qui on l'achette, quand on ne la recueille pas soi-même. La bonne graine ne se recueille que sur les pieds de l'année précédente, qu'on appelle des mères ; elle est mûre en septembre : on la bat & on la vanne, quand elle a passé quelques jours au soleil après être coupée, & on l'enferme séchement : elle se conserve bonne deux ou trois ans.

Cette racine ne craint rien des ge

lées, ainsi il n'y a aucune précaution à prendre ; cependant, si on en veut jouir pendant le gros de l'hiver, on peut en arracher & mettre en serre la quantité qu'on voudra. Du Chervis.

Ceux qui vivent dans leur campagne, peuvent pratiquer une petite économie à cet égard ; c'est de mettre à part les têtes de toutes celles qu'ils consomment pendant le carême, & de les enterrer à fleur du cœur : elles prennent racine & poussent leur tige, qui donne la graine aussi bonne & en même quantité que les racines entières, qu'on laisse en terre : j'en ait fait l'expérience plusieurs fois.

CHAPITRE XXV.

Description de la CHICORÉE ; *ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

La chicorée est une plante des plus utiles & des plus salutaires : on en compte parmi certains jardiniers dix à douze espèces ; mais il me paroît qu'il n'y en a que six bien distinctes, les autres sont des espèces dégénérées. De la Chicorée.

De la Chicorée.

Ces six espèces se nomment parmi nos maraîchers, la courte, la régence, la fine, la grosse-frisée, la Meaux, & la scariole; elles ne diffèrent essentiellement entre elles, que par leurs feuilles, qui sont plus ou moins grandes & plus ou moins frisées : je peux en faire par conséquent la description en général, & j'observerai ensuite à l'article de chacune, les petites différences qu'il y a entre elles.

Ses racines sont fibreuses & laiteuses; ses feuilles sont d'un beau vert, & se couchent sur terre en rondeur : elles sont de forme différente, comme je viens de le dire, & d'une saveur amère, sans aucune odeur; elles diminuent de grandeur le long de la tige, à mesure qu'elle s'élève : cette tige, suivant l'espèce, a plus ou moins de hauteur; elle est lisse, cannelée, creuse, tortue, branchue & laiteuse : ses fleurs naissent de l'aisselle des feuilles, tout le long des rameaux; elles sont composées de plusieurs demi-fleurons bleus, disposés comme une marguerite de pré, portés chacun sur un embryon, & renfermés dans un même calice qui se resserre dans la suite, & se change en une capsule remplie de petites grai-

nes grisâtres, longuettes, menues & pointues à une extrémité, plattes & comme enfoncées à l'autre, avec une petite dentelure autour, ſans aigrette.

De la Chicorée.

Les uſages qu'on en fait pour la table, chez les grands & chez les petits, ſont très-familiers; on la mange crue en ſalade, après qu'on l'a fait blanchir : on la mange auſſi cuite, tant en gras qu'en maigre; & elle s'allie parfaitement avec les viandes, ſoit bouillies, ſoit rôties, principalement ſous le gigot & l'aloyau : elle eſt fort bonne ſous les poulets en ragoût : apprêtée au lait & au beurre dans la caſſerolle, avec des œufs durs par-deſſus, elle fait un mets très-fréquent dans tous les ménages : on l'emploie dans la ſoupe : enfin les bons cuiſiniers la mettent à toutes ſauces, & elle plaît de toutes les façons, d'autant plus qu'elle eſt ſaine, & qu'elle n'eſt point ſujette à des retours déſagréables, comme beaucoup d'autres plantes.

Elle a auſſi ſes propriétés dans la médecine; ſes feuilles vertes ſont rafraîchiſſantes, déterſives & apéritives; elles tempèrent la bile & appaiſent le bouillonnement du ſang; elles

De la Chicorée.

guériſſent la jauniſſe : on s'en ſert dans les tiſanes, dans les décoctions, & dans les lavemens rafraîchiſſans ; étant pilées & appliquées ſur les inflammations, elles les appaiſent. On en fait auſſi, par diſtillation, un ſirop dont l'uſage eſt fort commun ; ſa graine eſt une des quatre ſemences froides mineures, qui a auſſi ſes vertus.

Cette plante eſt annuelle, & ne ſe multiplie que de graine, qui eſt ſemblable à peu près dans toutes les eſpèces ; mais avant de parler de leur culture, il faut caractériſer les qualités de chacune en particulier.

La chicorée courte, autrement nommée *la céleſtine*, eſt aſſez petite ; mais elle a le mérite de venir la première, étant élevée ſur couche ; elle eſt douce & tendre, monte peu, & vient très-fournie, pourvu qu'elle ſoit exactement arroſée : elle ne va pas plus loin que l'automne, ſe trouvant trop délicate pour réſiſter au mauvais temps ; elle eſt trop petite d'ailleurs pour mériter la ſerre : on ne doit donc la conſidérer que pour la primeur.

La régence étoit autrefois la chicorée à la mode, & accueillie de tout le monde ; ſes feuilles extrêmement fines

& déliées, & sa blancheur parfaite, faisoient plaisir aux yeux ; sa tendreté & sa douceur flattoient également le goût. Je ne sais par quelle bizarrerie elle est aujourd'hui, des six, la moins bien reçue ; c'est sans doute que tout est mode, chez notre nation sur-tout : je ne l'estime pas moins en mon particulier, peut-être avec tous les gens de bon goût. Outre les avantages que je viens de faire remarquer, elle a encore celui de pouvoir s'élever sur couche, & de venir bonne dès la fin de mai : il est vrai qu'elle ne passe guère l'hiver, à moins qu'on n'en ait des soins particuliers ; & que vu sa petitesse, elle n'est pas d'un aussi grand profit que les autres : il est vrai qu'elle est sujette à se moucheter dans l'été, & à pourrir dans le cœur ; mais à cela près, qui peut mériter l'attention des maraîchers, elle a tout ce qu'il faut pour plaire au particulier, qui ne doit pas s'arrêter à une petite différence de produit. Elle demande une terre légère & de fréquens arrosemens : on peut en élever successivement jusqu'aux gelées.

De la Chicorée.

La chicorée fine est à peu près de même espèce que la courte, mais

De la Chicorée.

moins hâtive ; son feuillage est aussi plus délié : elle se sème de même au printemps, & réussit bien pendant tout l'été ; mais elle ne se conserve pas pour l'hiver.

La grosse-frisée, qu'on nomme autrement *la grosse espèce*, est effectivement la plus fournie de toutes celles qui ont la feuille frisée ; mais elle ne réussit bien que pour l'automne & l'hiver ; en été elle monte facilement & vient dure : son mérite essentiel est de fournir beaucoup, de se conserver long-temps, & de fondre beaucoup moins que les autres au feu ; elle est d'ailleurs un peu dure & amère, mangée crue ; on ne doit par conséquent la destiner que pour la cuisson : elle est très-profitable à cet usage. On commence à la semer en juin, & on continue jusqu'à la mi-août ; il faut l'espacer de douze à quinze pouces, lorsqu'on la replante, & l'arroser copieusement pendant tout le temps des chaleurs.

La chicorée de Meaux n'est connue ici que depuis peu d'années, & c'est celle que tous les jardiniers cultivent le plus aujourd'hui ; elle s'accommode assez de toute sorte de terre, quand

elle eſt bien préparée, & réuſſit en toute ſaiſon, pourvu que les années ſoient un peu sèches; car les pluies abondantes lui ſont très-contraires, & la font monter aiſément: elle ne veut preſque pas être arroſée; mais par contre, il faut la ſerfouir ſouvent: elle vient extraordinairement groſſe & touffue; elle eſt douce & tendre, très-friſée, & blanchit bien: elle ſe mouchette rarement; elle réſiſte aux petites gelées de l'automne, & ſe conſerve long-temps ſur pied, comme dans la ſerre: elle mérite enfin, par toutes ſes bonnes qualités, la préférence que tout le monde lui donne préſentement. On ne commence communément à la ſemer qu'au mois de mai, & on continue juſqu'à la fin d'août; cette dernière ſert pour l'hiver: il y a pourtant des maraîchers qui la cultivent pour la primeur. Elle n'eſt pas ſi hâtive que la courte & la régence, mais elle dédommage par ſa groſſeur: elle dégénère un peu, c'eſt ſon défaut: on doit tâcher d'avoir de l'eſpèce bien franche.

De la Chicorée.

La ſcariole, que quelques-uns appellent improprement *ſcarolle*, & dont le nom véritable eſt endive cultivée,

De la Chicorée.

pour raiſon de ſa conformité de feuillage avec l'endive ſauvage, eſt une eſpèce particulière qui milite beaucoup par ſes bonnes qualités avec celle de Meaux, & qui n'a pas moins de partiſans; ſa feuille eſt auſſi large que celle de certaines laitues, plus ou moins découpée & alongée; elle eſt auſſi touffue que la groſſe eſpèce, lorſqu'elle n'eſt pas dégénérée, & c'eſt à quoi on connoît la bonne eſpèce : elle eſt douce & tendre, & d'un grand profit, ſoit crue, ſoit cuite, parce qu'elle fond très-peu : ſon défaut eſt de monter aiſément pendant l'été, & de ſe moucheter dans les temps de pluie : il faut donc la deſtiner particulièrement pour l'automne & l'hiver, avec l'attention de la couvrir dans les temps de pluie & de gelée.

On obſervera qu'il y en a deux eſpèces, l'une qui a la feuille beaucoup plus grande, plus large & moins découpée que l'autre : celle-ci eſt meilleure pour l'été & l'automne; mais la dernière eſt plus dure, fond moins, & ſe conſerve mieux pour l'hiver.

Il y a une fauſſe eſpèce de ſcariole,

dont le nom propre eſt langue-de-bœuf; les feuilles en ſont très-longues, étroites & découpées en ſcie; elle eſt dure & mal fournie du cœur: je l'ai éprouvé une fois, & m'en ſuis tenu là. De la Chicorée.

Je dirai un mot d'une eſpèce que je ne connois que par relation, & qui eſt fort commune en Hollande; elle eſt friſée comme celle de Meaux, & on m'a aſſuré qu'elle étoit beaucoup plus groſſe, & telle qu'elle portoit juſqu'à dix-huit ou vingt pouces d'étalage; mais elle ne réuſſit, dit-on, que l'été, & pourrit dès que les premières fraîcheurs arrivent: les curieux pourront en prendre de plus amples informations en Hollande même.

La culture eſt la même pour les ſix eſpèces que j'ai nommées, aux petites différences près que j'ai remarquées à l'article de chacune, ſuivant l'eſpèce: on les sème donc plutôt ou plus tard, les unes ſur couche, les autres ſur terre; & pour qu'elles ne montent pas, ſoit quand on les sème, ſoit quand on les replante, on prend garde en tout temps, que le vent ſoit placé au midi ou au levant. Nos maraîchers ont fait tant d'expériences, & ſont tellement

d'accord sur cela, qu'il faut se rendre malgré la répugnance de l'esprit.

De la Chicorée.

Les premières semences se font sous cloche en janvier, & se repiquent sous d'autres plus à l'aise, quand le plant a deux bonnes feuilles outre les oreilles : on les replante en place au mois de mars ; & si on a des costières libres, elles y viennent plutôt : on les espace à huit ou dix pouces, après avoir terreauté la terre ; on les arrose ensuite légèrement ; on les sarfouit trois semaines après, & on les lie quand elles sont assez fortes.

Les secondes qui se font en février, se placent le long d'un mur bien exposé, & on sème la graine fort claire : dans les autres mois, on peut la semer indifféremment par-tout, avec l'attention de sarcler exactement le plant, & de le mouiller au besoin ; s'il est trop dru, il faut l'éclaircir, & couper la fanne à fleur de terre, quinze jours ou trois semaines avant de le replanter, pour faire fortifier le pied : on peut en laisser quelques-unes en place dans la planche, en distance convenable ; elles sont plutôt venues que celles qu'on transplante.

Lorsqu'on les replante en place,

c'eſt l'eſpèce & la ſaiſon qui doivent régler pour les eſpacer à propos; les groſſes demandent plus de place, ſur-tout dans l'été, où la sève a plus de force : il faut les écarter à douze ou quinze pouces, ſur-tout la ſcariole. Aux approches de l'automne, il faut les preſſer davantage, par la raiſon du contraire; mais les unes comme les autres, en telle ſaiſon que ce ſoit, doivent toujours être plantées avec les précautions ſuivantes, qui ſont de leur couper la moitié des feuilles & de la racine, de ne point enterrer le cœur, & de les mouiller auſſitôt plantées.

De la Chicorée.

Lorſqu'elles ſont enſuite à leur point de force, & qu'on veut les faire blanchir, on ne doit mettre d'abord qu'un lien dans le bas, & on choiſit un jour bien ſec; huit jours après, on en met un ſecond à l'extrémité des feuilles; & ſi elles ſont de force à en demander un troiſième, on le met en même temps; car il faut qu'elles ſoient ſerrées de manière que le cœur ne puiſſe pas ſe faire jour & percer par les côtés : trois ſemaines après, on peut commencer d'en couper.

On doit avoir attention, quand la

De la Chicorée.

sécheresse oblige de les mouiller après qu'elles sont liées, de verser l'eau par la gueule de l'arrosoir, à fleur de terre, & non pas par-dessus les plantes, que cette eau feroit pourrir.

Nos maraîchers les couvrent avec de la grande litière, pour les faire plutôt blanchir; mais cette méthode a ses inconvéniens; l'un, qu'elles sont fort sujettes à pourrir sous cette couverture, qui s'échauffe à la moindre pluie; l'autre, qu'elles prennent souvent le goût de fumier: il est utile de le faire lorsque la gelée menace, soit que les plantes soient liées ou non, parce que cette litière les garantit; & au moyen de cela, on peut même se dispenser de les lier, car elles blanchissent également; mais elles se conservent plus propres quand elles le sont, & contractent moins le goût du fumier: on peut encore les enterrer près à près dans une planche ou sur une vieille couche, si on en a; elles y blanchissent plutôt, & sont moins sujettes à pourrir que dans la terre, surtout si on a soin de les défendre des pluies, en les couvrant de paillassons posés en talus par-dessus.

Dans les terres fortes & froides, les dernières

dernières chicorées doivent se planter à la fin d'août ; mais dans les terres légères, où la sève ne se ralentit pas si tôt, on peut en planter jusqu'à la fin de septembre, & elles se conservent mieux l'hiver, quand elles ne sont que d'une moyenne force.

De la Chicorée.

Il y a peu de difficulté, comme on vient de le voir, tant pour les élever, que pour les faire blanchir & les conserver jusqu'aux grandes gelées ; mais c'est ici l'écueil où il faut beaucoup de précautions, car le grand froid leur est mortel. Nos maraîchers qui ont peu de serres, sont obligés, pour la plupart, de les laisser sur terre, replantées près à près, & enfoncées jusqu'à l'extrémité des feuilles ; & c'est à force de couvertures qu'ils les préservent ; mais ces couvertures coûtent par elles-mêmes, & demandent d'ailleurs d'être souvent maniées, soit pour les secouer, quand elles sont couvertes de neige, qui, venant à fondre dessus, feroit pourrir les plantes, soit pour les changer, quand la continuité des pluies commence à les faire pourrir, soit enfin pour leur donner de l'air, quand le temps le permet : on évite tous ces soins, & on jouit tranquille-

ment de ce légume pendant tout l'hiver, quand on a des ſerres.

De la Chicorée.

Les précautions à prendre pour les enfermer à propos, ſont 1°. de ne point les lier, & de diſputer tant qu'on peut contre les premières gelées, par le moyen des couvertures de paille; la paille neuve eſt la meilleure, elle ne jette point d'ordure dans le cœur; 2°. c'eſt de prendre un beau jour de ſoleil, quand les plantes ſont bien sèches; 3°. c'eſt de les nettoyer exactement; 4°. c'eſt de les arracher avec une bonne motte, & de les placer tout de ſuite dans la ſerre. On prépare la place à cet effet, qui doit être couverte de ſept à huit pouces de ſable, qui ne ſoit ni trop frais ni trop ſec : on en enterre une partie juſqu'à l'extrémité des feuilles, avec l'attention de les tenir ſerrées avec la main, quand on les enfonce, comme ſi elles étoient liées; & ce ſont celles-là qu'on deſtine à être mangées les premières; on laiſſe les autres à l'air, j'entends la ſanne ſeulement, ſans les lier, & ſucceſſivement on les enterre comme les premières, pour les faire ſuccéder. Il ne faut pas que la ſerre ſoit ni trop chaude ni trop humide. Il ſuffit que

la gelée n'y pénètre pas ; & autant qu'on peut y donner de l'air, il eſt avantageux à cette plante d'en jouir, ſans quoi elle blanchit, & paſſe vîte.

De la Chicorée.

Quelques particuliers ſont dans l'uſage de les enterrer la tête en terre & la racine en l'air : je l'ai éprouvé moi-même pour en connoître la différence ; & la ſeule que j'y ai reconnue, c'eſt qu'elles blanchiſſent & pourriſſent plutôt.

Cette plante eſt ſujette à avoir ſa racine mangée par le ver de hanneton, & par un autre de couleur griſe, reſſemblant à une chenille ; il faut être ſoigneux de les chercher au pied de celles qu'on voit fannées, pour empêcher la ſuite de leur deſtruction.

Pour recueillir de la graine, il faut conſerver quelques pieds de chicorée pendant l'hiver, qu'on replante en motte le long d'un mur qui l'abrite, & qu'on a ſoin de couvrir pendant les gelées ; on peut autrement en replanter quelques pieds dans des bacquets qu'on ferme dans la ſerre, & qu'on remet en pleine terre au printemps : on eſt sûr, au moyen de cela, de voir mûrir la graine, qui, dans les années tendres, reſte en chemin, ſi

De la Chicorée.

le pied n'a pas pris de l'avance; quand elles ſont favorables, les pieds qu'on replante des premières ſemences de janvier ou de février, viennent également en maturité; mais il y a le riſque de la ſaiſon à courir. Lorſque cette graine approche de ſa maturité, les oiſeaux lui font une cruelle guerre; il faut mettre quelque épouvantail après, ou la couvrir de quelque filet, ſi on en a : on l'arrache quand le bois commence à ſécher, & on la laiſſe encore quelques jours expoſée au ſoleil; on la bat enſuite & on la vanne; mais comme elle a beaucoup de peine à ſe détacher, il faut préalablement mettre les pieds debout le long d'un mur, & les mouiller à deux ou trois repriſes pendant deux jours : l'eau la fait détacher aiſément ſous le fleau avec lequel on la bat, & il va ſans dire, qu'il faut la laiſſer ſécher avant de la vanner. Elle ſe conſerve bonne pendant dix ans au moins, & j'en ai vu lever à quinze : elle eſt même d'autant meilleure, qu'elle eſt un peu vieille; elle eſt fort ſujette à monter, quand on la sème la première ou ſeconde année

La chicorée ſauvage dont il me

reſte à parler, qui s'appelle *endive*, nom ſynonyme, a des vertus encore plus diſtinguées que les chicorées franches; ſa racine & ſa feuille s'emploient également dans les tiſannes rafraîchiſſantes : elle eſt apéritive, purgative & fébrifuge; ſon ſuc dépuré eſt très-propre dans pluſieurs maladies, telles que celles du foie, la jauniſſe & les obſtructions des viſcères. Avec le même ſuc & la rhubarbe, on compoſe auſſi un ſirop qui fait mourir les vers aux enfans, & qui eſt également bon dans les cours de ventre; la fleur eſt cordiale, & il s'en fait une conſerve très-bonne pour purifier le ſang; la feuille coupée menu, & infuſée dans l'eau froide, dont on fait ſa boiſſon pendant quelques jours, purifie de même le ſang, & préſerve de maladie; la même feuille cueillie au printemps, & ſéchée à l'ombre, qu'on réduit en poudre, eſt très-favorable aux goutteux-bilieux. On en prend une dragme dans un bouillon de poule, ſans ſel, quatre heures avant dîner, & autant deux heures après un ſouper léger; ce qu'on continue pendant quelque temps.

DE LA CHICORÉE.

Outre ces grandes propriétés, on la

De la Chicorée.

mange de plusieurs manières, avec un avantage égal pour la santé; coupée jeune à quatre feuilles, & mêlée avec le pourpier, elle se mange en salade; plus forte, on la coupe en morceaux, & on la mange de même avec du sucre : quelques-uns la font tremper auparavant, pendant deux heures, pour lui ôter sa plus grande amertume : dans l'hiver, on la fait blanchir, & elle sert au même usage : pendant toute l'année enfin, elle a l'avantage de servir utilement, & il n'y a point de jardin qui ne doive en être bien fourni.

Il y en a deux espèces qui se multiplient toutes deux de graine; l'une & l'autre font une racine assez grosse, & blanche en dedans : la feuille est d'un gros vert, fort alongée & découpée en dent de scie; leur ressemblance est parfaite à tous ces égards; mais elles diffèrent par quelques veines rougeâtres que l'espèce commune n'a pas, & ces veines deviennent d'un rouge vif, lorsqu'on la fait blanchir pour la manger en salade; on l'appelle, par cette raison, la chicorée panachée; elle ressemble fort en cela au chicon qui porte le même nom : le goût n'est pas différent de l'autre, mais les yeux en sont plus flattés.

De la Chicorée.

Sa culture eſt fort aiſée ; on la sème à la fin d'avril en terre légère, & à la mi-mai en terre forte : plutôt ſemée, elle eſt fort ſujette à monter, ſur-tout ſi la graine eſt nouvelle ; mais ſi on la deſtine à être mangée jeune, on peut la ſemer dès le mois de mars, & ſur couche dès le mois de janvier : on ne ſauroit la ſemer trop dru pour cet uſage ; mais à l'égard de celle qu'on veut laiſſer profiter, il faut la ſemer fort claire, pour que la racine puiſſe groſſir, ſur quoi pourtant il y a une diſtinction à faire : quand c'eſt la racine qu'on a principalement en vue, il faut que le plant ſoit beaucoup plus éclairci que celui qui doit ſervir pour les ſalades d'hiver : on peut la ſemer à la volée ou par rayon ; mais de cette dernière façon, elle eſt plus aiſée à ſerfouir, & à tirer de terre en automne : le ſeul ſoin qu'elle demande, c'eſt d'être ſarclée au beſoin, ſi elle eſt ſemée à la roſée, & mouillée quelquefois pendant ſa jeuneſſe.

Pour la faire blanchir, on peut l'arracher dès le mois d'octobre, juſqu'à Noël : on coupe entièrement la fanne avec le bout de la racine, & on l'enterre par rayons fort épais dans une

De la Chicorée.

cave chaude ; on la mouille enſuite légèrement ; d'autres font percer des tonneaux tout autour, les trous près à près, de la grandeur d'un gros écu, & y paſſent cinq ou ſix racines plus ou moins, le cœur en dehors ; ils les rempliſſent en même temps de ſable frais, à meſure qu'ils garniſſent les trous. Les maraîchers les lient par groſſes bottes, & les enterrent dans des fumiers chauds qu'ils portent dans des caves, & qu'ils dreſſent en manière de couche de la hauteur d'un pied ; & préalablement ils arrachent toutes leurs planches à-la-fois, & les laiſſent ſur place en tas, couvertes de fumier ſec, d'où ils les retirent peu à peu, à meſure qu'ils veulent les faire blanchir.

Dans toutes ces ſituations, elles pouſſent leurs feuilles qui viennent blanches, & qui ſont bonnes à couper un mois après : il en repouſſe d'autres ſucceſſivement pendant tout l'hiver ; mais ceux qui les font blanchir pour vendre, ſe trouvant obligés, par l'uſage établi ici, de vendre la racine avec la feuille, n'en tirent que ce premier profit. On doit être en garde contre les rats & les mu-

lots qui mangent la feuille à meſure qu'elle pouſſe.

De la Chicorée.

Lorſqu'on veut en recueillir de la graine, on en laiſſe une planche, plus ou moins, qui paſſe l'hiver ſans aucune précaution, à moins que les gelées ne ſoient exceſſives ; & lorſque les planches ont fait leur montant, qui s'élève à ſix pieds & plus, on les lie de gros en gros à quelques échalas pour les garantir des vents : la graine eſt bonne à recueillir au mois de ſeptembre ; elle vient à la ſuite d'une fleur bleue, & reſſemble en tout à celles des autres chicorées, à la couleur près qui eſt un peu plus brune : elle ſe conſerve le même temps que les autres.

On obſervera que la ſeconde eſpèce dégénère beaucoup pour la panache, & on ne doit réſerver pour graine que les pieds les plus panachés, en arrachant les autres.

CHAPITRE XXVI.

Description du CHOU; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

DU CHOU.

LE chou est, de toutes les plantes potagères, la plus rustique & la plus facile à élever, à l'exception du choufleur qui demande de grands soins; c'est aussi une de celles qui font le plus de profit dans les ménages de campagne.

Sa tige, sa feuille, sa grosseur, sa forme & sa couleur, varient considérablement suivant les espèces; on ne sauroit par conséquent en faire une description en général; je la ferai de chacune en particulier, à mesure que je caractériserai leurs qualités & leur culture.

Elles se multiplient toutes de graine qui est ronde & menue, brune ou rougeâtre, suivant l'espèce; cette graine se recueille sur les pieds qu'on a conservés pendant l'hiver, & qu'on replante au printemps, ou sur ceux qui peuvent résister en pleine terre pen-

dant cette saison : les têtes qui s'ouvrent, & auxquelles on aide au besoin en les fendant en croix, poussent une tige garnie de beaucoup de rameaux chargés de fleurs dans toute leur longueur; ces fleurs sont disposées en trois à quatre pétales jaunes ou blancs, suivant l'espèce ; le calice est partagé en quatre parties, d'où il sort un pistil qui se change en une silique longue, menue & cylindrique, divisée en deux loges par une cloison mitoyenne, garnie des deux côtés de petites fossettes remplies de graines : on coupe les pieds dès que les premières siliques commencent à s'ouvrir, & on les laisse de bout exposés au soleil, ou étendus sur un drap, jusqu'à ce que toutes les tiges soient sèches, & que la graine se détache presque d'elle-même ; cette graine bien sèche & bien aoustée, se conserve bonne huit ou dix ans. Du Chou.

Les usages qu'on fait du chou dans la cuisine, sont familiers & journaliers ; on le mange à la soupe, & apprêté, soit au beurre, soit à la graisse, soit avec le petit salé : j'entends certaines espèces, telles que les choux pommés & les choux de Milan ; on

Du Chou. le mange de même en ragoût avec le pigeon, les queues de mouton & autres viandes; on le farcit, on le cuit à la broche, on le mange confit: c'eſt un des légumes enfin qui s'allie le mieux avec les viandes, & dont il ſe fait le plus de conſommation en tout pays.

On eſt peu d'accord ſur ſes bonnes & ſur ſes mauvaiſes qualités; le goût plaît au plus grand nombre, c'eſt ce qu'on peut dire de plus certain. Les Romains en faiſoient ſi grands cas, qu'il a été pendant cinq à ſix cens ans, non-ſeulement leur mets favori, mais auſſi le remède à tous leurs maux; & on l'appeloit la médecine du grand Caton, parce qu'il avoit préſervé ſa famille de la peſte. Nous apprenons même, par Pline, que Chryſippe, Dieuctres, Pythagore & Caton, avoient compoſé des volumes entiers ſur le mérite de ce légume; il eſt vrai que la connoiſſance des plantes n'étoit pas auſſi étendue alors qu'elle l'eſt aujourd'hui; peut-être auſſi que leur peu d'émulation pour la culture des jardins, les attachoit à celle-là qu'ils voyoient croître preſque ſans ſoin, au défaut d'autres meilleures qu'ils ne

connoiſſoient pas, ou qu'ils ne ſavoient pas élever. Quoi qu'il en ſoit, cette plante n'eſt pas regardée ſur notre horizon comme bien ſaine ; & le préjugé eſt tel au contraire, qu'on eſt en uſage dans la plupart des cuiſines, de faire bouillir les choux dans une première eau, pour leur faire jeter leur ſuc prétendu vicieux, avant de les mettre dans le bouillon ou autrement ; & ſi on en juge par l'odeur qu'exhale l'eau & la plante même, lorſqu'elle commence à ſe corrompre, on ne ſauroit qu'être prévenu contre elle. Toute eſpèce de chou eſt du moins reconnue, par la plus grande partie des médecins, pour être venteuſe & indigeſte ; ils prétendent d'ailleurs qu'il nourrit peu, & qu'il produit des ſucs groſſiers & propres à former une bile noire ; ce qui leur paroît démontré par les rots puans & déſagréables qu'il excite : ils aſſurent de plus, qu'il diſtend l'eſtomac, porte des fumées à la tête, émouſſe l'eſprit & trouble le ſommeil ; cependant la nature des tempéramens & l'habitude décident ordinairement de ſon bon ou mauvais effet. Beaucoup de nations, telles que les Allemands & les Hollandois, s'en nour-

Du Chou.

Du Chou. rissent la meilleure partie de l'année, & n'en éprouvent aucune incommodité; d'autres ne sauroient en manger qu'ils n'en souffrent : chacun doit se connoître, & agir en conséquence. J'observerai néanmoins sur cela, que dans le grand nombre d'espèces que nous avons, il s'en trouve de plus sains les uns que les autres : le climat & le terrain peuvent aussi influer sur leur qualité; l'effet qu'on en ressent doit déterminer le choix.

Outre ses propriétés pour l'usage de l'homme, il sert encore de nourriture à différens animaux; cuit & mêlé avec le son, il engraisse les cochons; on le donne aussi aux vaches, aux lapins privés & à la volaille, quand il est cuit, particulièrement aux canards & aux poulets d'Inde.

Ses vertus dans la médecine sont aussi équivoques que la question s'il est sain ou non; j'en excepte pourtant le chou rouge, dont je parlerai séparément : les uns prétendent qu'ils relâchent, & d'autres qu'ils resserrent, parce qu'ils distinguent son suc nitreux ammoniacal, qui produit le premier effet, d'avec la substance terreuse & astringente qui opère le se-

cond ; quelques-uns assurent que son suc pris en breuvage, est bon contre la morsure des vipères, & que sa feuille soulage les douleurs de la goutte, étant appliquée sur les pieds ; d'autres prétendent qu'il arrête les tremblemens des membres, & que son fréquent usage est favorable à la vue. Un Auteur estimé assure avoir vu une femme dont les mains étoient couvertes de verrues, qui se dissipèrent en quatorze jours, en les frottant fréquemment avec le suc d'un chou, qu'elle laissoit sécher dessus sans les essuyer ; un autre rapporte que les feuilles cuites dans du vin, sont souveraines pour les ulcères & la lèpre ; un autre enfin, grand partisan de cette plante, prétend que les urines de ceux qui en mangent habituellement, guérissent les fistules, les cancers, les dartres, & autres maladies de cette espèce ; mais tout cela n'est pas établi bien solidement ; & nous avons assez d'autres plantes, sur la vertu desquelles on peut mieux compter dans ces sortes de cas. Je n'ai trouvé d'unanimité de sentimens que dans la propriété de sa graine, qui, étant concassée & prise dans un bouillon, augmente le lait

Du Chou.

des nourrices, & fait mourir les vers.

DU CHOU. Quoi qu'il en soit, il n'y a aucun risque à éprouver ses prétendues vertus au besoin, sur-tout quand on se trouve au dépourvu d'autres remèdes, ou qu'ils n'ont pas eu l'effet desiré.

On prétend qu'il y a plus de cinquante espèces différentes de choux; mais je crois que la plupart sont dégénérées des véritables, & que la différence des climats & des terrains peut aussi occasionner en partie les changemens qu'on y apperçoit : je ne veux pas dire cependant, qu'il ne puisse y avoir dans les climats éloignés de nous, quelque espèce particulière qui ne nous soit pas connue; mais de tout ce qui est venu jusqu'à nous, je ne connois d'espèces bien distinctes & bonnes, que celles que je qualifierai ci-après.

Je dirai d'abord quelque chose de leur culture en général, me réservant de dire ce qui est propre à chacune en particulier, en en donnant la description. On les sème en différentes saisons, & cela sera expliqué en son lieu; mais en ce qui regarde leur plantation, quand ils sont bons à mettre en place, la manière est dif-

férente, suivant les pays : la plus ordinaire est de se servir du plantoir; d'autres ouvrent la terre avec la bêche, qu'ils poussent devant eux pour faire un jour entre l'outil & la terre, & glissent la racine du chou devant, en laissant revenir la terre dessus, qu'ils plombent un peu avec le pied; d'autres font de petites tranchées de huit pouces de profondeur, qu'ils remplissent à moitié de fumier, & ils y couchent la racine des choux, au lieu de la mettre à pied droit, de manière que le cœur se trouve presque enterré : dans les pays où on en fait de grandes plantations, comme aux environs de Saint-Denis & d'Aubervilliers, & dans l'Alsace principalement, on les plante à la charrue; ils réussissent de toutes façons, & il est rare qu'il en périsse : chacun suivra celle qui lui plaira le mieux. Du Chou.

L'essentiel est que la terre soit bonne & bien fumée : le sable ne leur convient nullement; & ceux qui n'ont pas d'autre fonds, doivent au moins suppléer à son défaut, à force de fumiers & d'arrosemens; & malgré cela, ils ne doivent jamais espérer de grosses pommes.

DU CHOU. A l'égard des distances, c'est suivant l'espèce du chou & suivant la saison où on le plante, qu'elles doivent se régler; les premiers qu'on met en place aux mois de mars & d'avril, doivent être plus écartés, quoique de même espèce que ceux qu'on plante en juillet & août, parce que les jours qui précèdent sont plus beaux que ceux qui suivent, & que les plantes prennent plus de force; mais enfin, le moins qu'on puisse leur donner, c'est dix-huit pouces.

On doit observer encore de ne les semer & replanter que lorsque le vent est au midi ou au levant; placés ailleurs, ils sont sujets à monter en bonne partie; l'expérience en a convaincu tous ceux qui font commerce de ce légume: je ne répéterai pas ce que j'ai dit ailleurs à ce sujet.

On doit aussi prendre garde que le plant ne soit ni trop jeune ni trop vieux, & qu'il n'ait pas souffert: dans le premier cas, les insectes le dévorent souvent, n'ayant pas assez de force pour résister à leur attaque; & dans le second, il ne fait que languir & monte ordinairement, ou demeure noué.

Il faut choisir un temps de pluie, autant qu'on le peut, pour les planter, moins par la crainte de la sécheresse, à laquelle ils résistent assez aisément avec le secours de quelques arrosemens, que par la raison des lisettes qui s'y attachent dans le temps sec, les trouvant fannés & plus à leur goût, & qui les font avorter. Du Chou.

Aussitôt plantés, quelque temps qu'il fasse, il faut les mouiller, & continuer de deux en deux jours, jusqu'à ce qu'ils soient bien repris, à l'exception du chou-fleur, comme je l'expliquerai à son article; on les serfouit ensuite, & on entretient toujours la terre nette; si quelques-uns manquent, on les regarnit; & si quelqu'un borgne, ce qui est assez ordinaire dans les années pluvieuses, on l'arrache & on le replante : ce terme de borgner, signifie un défaut dans le cœur, qui l'avorte & l'empêche de former sa pomme.

Les espèces qui nous sont les plus connues, & dont je vais faire la description, sont :

1 Le chou-fleur.
2 Le petit chou-pommé hâtif.
3 Le petit chou-frisé hâtif.

Du Chou.

4 Le chou de Bonneuil.
5 Le chou de Saint-Denis.
6 Le chou-pommé ordinaire.
7 Le chou blanc de Strasbourg.
8 Le gros chou d'Allemagne.
9 Le chou pancalier.
10 Le chou à la groſſe côte.
11 Le chou de Milan.
12 Le chou brun.
13 Le chou-rave.
14 Le chou-navet.
15 Le brocoli.
16 Le chou marin d'Angleterre.
17 Le colſa.
18 Le chou maritime.
19 Le chou rouge.

Le chou-fleur, par où je commence, eſt de tous les choux celui qu'on eſtime le plus avec raiſon, & dont tout le monde en général eſt empreſſé; il vient preſque également dans les pays froids comme dans les pays chauds, en proportionnant la culture au climat : l'Angleterre & l'Italie, qui ſont à un degré ſi différent, en produiſent d'excellens, & font preuve de ce je dis; il demande beaucoup de ſoins, & le détail en ſera long, ſans que je puiſſe l'éviter

Sa feuille eſt un peu dentelée, liſſe

& alongée, presque pointue, sans aucune division, d'un vert ardoisé, & ses nervures blanchâtres; sa tige est basse, & sa pomme blanche : cette pomme qui sort du centre, est un composé de plusieurs tiges épaisses, blanches & molles, qui naissent les unes des autres, & qui sont terminées par un groupe de fleurs, ou, pour mieux dire, de germe de fleurs, qui, jusque-là, n'ont aucune forme distincte; mais qui, dans la suite, se dévelopent tout de même que la fleur des autres choux, quand on laisse monter le pied en graine : toutes ces groupes sont réunis en masse, & ne forment ensemble qu'un seul corps arrondi, dur, grenu, & presque uni en superficie.

Son principal mérite est d'avoir le grain fin, dur & blanc, & de venir gros; l'habileté consiste en même temps à les faire de bonne heure, & à les conserver long-temps des uns aux autres; c'est en quoi nos maraîchers excellent : on en voit communément dès le commencement de juin, & on en garde tout l'hiver, jusqu'à Pâques, ensorte qu'on en jouit pendant neuf à dix mois de l'année.

On le mange à la sauce blanche ou

au jus, & c'eſt un plat d'entremets fort
Du Chou. uſité; il ſe frit en pâte comme les artichauts; il s'allie avec toutes ſortes de viandes rôties & bouillies, & ſert de garniture dans beaucoup de ragoûts.

On en cultive trois eſpèces, le tendre, le dur & le demi-dur; il y en a une quatrième dont la graine vient d'Eſpagne; elle eſt peu connue; ſon principal mérite eſt de ne porter ſon fruit qu'à la ſeconde année, au commencement du printemps; mais comme les hivers ſont longs & rudes dans ce climat, elle eſt fort ſujette à périr; & ceux qui l'ont éprouvé, s'en ſont dégoûtés par-là. Il ſe pourroit que dans nos provinces méridionales, elle fût préférable aux autres; c'eſt une épreuve à faire

Le tendre, qu'on nomme autrement le *hâtif*, eſt en effet le plus printannier, mais il n'eſt pas le meilleur; cependant, comme il réuſſit mieux que les deux autres dans les années sèches & dans les terres fortes, & qu'on ne peut prévoir le temps qui arrivera, il eſt toûjours à propos d'en élever une petite quantité, ſi la terre lui eſt favorable; ſon défaut eſt

d'être ordinairement mouſſeux, & de monter facilement en graine. Il ſe diſtingue du dur, en ce que ſa tige eſt beaucoup plus déliée; ſur tout le reſte, ſa reſſemblance eſt parfaite. Voici la manière de l'élever. DU CHOU.

On le sème ſur couche à la fin de janvier; il lève en peu de jours; & dès que ſes oreilles ſont bien formées, on le repique aſſez épais ſur une autre couche : au mois de mai, on le repique une ſeconde fois ſur une nouvelle couche, & il n'en faut mettre alors que quinze à trente pieds ſous chaque cloche, pour qu'ils puiſſent y demeurer juſqu'à ce qu'ils ſoient bons à replanter en place.

Dans toutes ces différentes ſituations, il eſt très-important de leur donner de l'air autant que le temps peut le permettre, pour qu'ils s'endurciſſent, & ne s'étiolent pas; & quand ils ſont bien repris, c'eſt-à-dire, douze à quinze jours après, on les couche tout-à-fait.

C'eſt aux environs de Pâques qu'il faut les mettre en place à deux pieds de diſtance en tout ſens, avec une poignée de terreau dans chaque trou qu'on fait & qu'on évaſe un peu avec

Du Chou.

le plantoir : ce petit secours fait qu'ils sont moins surpris du changement de situation, & qu'ils reprennent plus facilement. La terre doit avoir été préalablement bien fumée & labourée ; & lorsqu'elle est nouvellement défoncée, ils s'en trouvent encore mieux.

Les uns les mouillent fort légèrement en les plantant, les autres point du tout ; mais tous s'accordent à les laisser pâtir une quinzaine de jours, après quoi on commence à les mouiller à une cruchée pour quatre pieds, de deux en deux jours, ou de trois en trois : si le temps est un peu à l'humidité, & dès qu'ils se disposent à faire leur pomme, il faut doubler la mouillure, c'est-à-dire, donner une demi-cruchée à chaque pied.

Lorsqu'ils sont bien repris ; il faut les visiter exactement, & arracher ceux qui borgnent, qu'on remplace en même temps.

Il n'est pas moins ordinaire qu'après être bien repris, il s'en trouve quelqu'un qui monte, sur-tout si on n'a pas fait régulièrement tout ce que j'ai observé : il faut en ce cas les arracher de même ; mais lorsque la pomme ne commence à paroître qu'un mois après,

ou

ou environ, & qu'on la juge trop prématurée, ce qui s'annonce à la foibleſſe du pied, il faut faire un petit baſſin autour, en laiſſant une petite butte de terre contre la tige, & y jeter une cruchée d'eau toute entière; deux jours après, recommencer, & le répéter une troiſième fois, après quoi on réduit cette mouillure à moitié; &, ſuivant le temps, on la donne deux ou trois fois la ſemaine : le pied reprend vigueur, & la pomme vient dans ſa groſſeur naturelle. Du Chou.

Lorſque la terre eſt ſujette à ſe feller & à ſe fendre, il faut, chaque fois qu'on arroſe, ou une fois la ſemaine au moins, donner une petite façon au pied pour l'émouver; l'eau pénètre mieux, & le ſoleil l'échauffe plus aiſément.

Le chou-fleur dur ſe cultive différemment : c'eſt le meilleur à tous égards; ſa pomme eſt plus groſſe, ſon grain plus ſerré, & il ne monte pas ſi facilement : on doit, par ces conſidérations, en faire ſon fonds capital.

On le sème de deux manières; les uns le sèment fort clair à la fin d'août, à l'abri du nord, dans des baquets remplis de terre & de terreau mêlés enſemble, qu'ils ont ſoin d'arroſer à

Du Chou. propos, & ils le laiſſent dans cette ſituation juſqu'aux gelées; ils les enferment alors dans de grandes ſerres pendant tous les froids, & les remettent à l'air auſſitôt que le temps ſe radoucit : le mois de mars arrivé, ils les replantent en place, & les arroſent.

Cette manière n'eſt pas fort uſitée, par la raiſon que ſouvent ce plant enfermé dans la ſerre, vient à jaunir lorſque les hivers ſont un peu longs, s'attendrit, & périt enſuite quand on le met en plein air; mais ſi leur priſon dans la ſerre n'eſt pas longue, & qu'on ait attention de ſortir de temps en temps ces baquets, lorſqu'il ſurvient quelques beaux jours, on peut être sûr que le plant réuſſira bien, & qu'il donnera ſon fruit le premier : s'ils ont beſoin d'un peu d'eau, on leur en donne. La règle eſt de n'en laiſſer dans un baquet de deux pieds de diamètre, que cinquante environ.

La ſeconde manière de l'élever, qui eſt celle de nos maraîchers, c'eſt de le ſemer à la Saint-Remi ſur couche, avec l'attention, quand il eſt levé, d'ôter les cloches pendant le jour, lorſqu'il ne gèle pas, pour l'accoutumer à l'air, & de les remettre tous

les soirs; on le repique ensuite sous cloche le long d'un mur bien exposé, après avoir bien labouré & terreauté la terre; on en met vingt ou vingt-cinq sous chaque cloche, & on observe de ne pas trop l'enterrer; il suffit qu'il le soit autant qu'il l'étoit sur la couche. Du Chou.

Au bout de quatre ou cinq jours, on donne un peu d'air aux cloches, si le temps est favorable; & huit jours après, on les ôte tout-à-fait pendant le jour pour les endurcir, mais on a soin de les remettre le soir.

Lorsque le temps est à la gelée, il faut jeter un peu de litière sèche par-dessus les cloches, & augmenter la charge à proportion de la rigueur du temps.

On les laisse dans cette situation jusqu'à la fin de février, auquel temps on les repique sur couche, & on les met un peu plus au large; douze à quinze sous chaque cloche suffisent. On les tient couverts pendant quatre ou cinq jours, jusqu'à ce qu'ils aient bien repris, & on leur donne ensuite un peu d'air, si le temps n'est pas trop rigoureux; huit jours après, on ôte entièrement les cloches pendant quelques

Du Chou.

heures du jour, & tous les soirs on les remet; car il faut qu'ils s'endurcissent à l'air, en même temps qu'ils profitent.

Lorsque les plus grands froids sont passés, on ôte tout-à-fait les cloches, & on bâtit un petit treillage sur la couche, pour soutenir quelques paillassons qu'on jette dessus pendant les nuits seulement, à moins qu'il ne survienne encore quelque jour de gelée ou des giboulets, auquel cas on les tient couverts.

On les laisse se fortifier dans cette situation, jusqu'à la mi-avril, & on les replante alors en place, espacés de deux pieds ou deux pieds & demi, si c'est une terre bien fertile; je dis fertile, & non pas forte, qualité de terre qui ne convient pas à cette espèce: on observe d'y mettre un peu de terreau, comme au chou tendre; & s'il s'en trouve de borgnes, ou qui paroissent disposés à monter, on les rejette. On a attention aussi que le pied soit enterré jusqu'aux premières feuilles, en observant de même de ne les mouiller que fort légèrement, ou point du tout, & de les abandonner pendant quinze jours.

Quand ils sont bien repris, on commence alors à les mouiller médiocrement de deux en deux jours; mais dès que le mois de mai arrive, il faut les mouiller amplement & régulièrement de deux en deux jours, tel temps qu'il fasse, à moins qu'il ne tombât de grandes pluies; car les petites ne doivent pas en dispenser: la bonne dose est d'en mettre une cruchée pour trois pieds, & il faut la jeter par la pomme, & non pas par la gueule, comme font beaucoup de jardiniers, afin que les feuilles profitent de ce rafraîchissement aussi bien que le pied; & que si elles ont reçu quelque mauvaise influence de l'air, cette eau les puisse laver, & empêche d'éclore les mauvaises semences d'insectes, que les brouillards ou autres intempéries y apportent. Le puceron, le tiquet, qu'on nomme autrement la *lisette*, & la chenille, sont leurs grands ennemis, & on n'y connoît de remède que de mouiller souvent: on peut cependant, à l'égard des chenilles, les chercher dans les feuilles, & les écraser. Du Chou.

Quand ils commencent à grossir, il faut leur faire au pied, un petit bassin qui retient l'eau; & si c'est en terre

DU CHOU.

graſſe, un peu de grand fumier au pied leur eſt très-avantageux; il conſerve la fraîcheur, & empêche les terres de ſe feller.

Leur pomme enfin ſe trouve bonne à couper au mois de juin, ſi la ſaiſon s'eſt trouvée favorable, je veux dire un peu tendre; & ſi on s'en trouve une trop grande quantité à-la-fois qu'on ne puiſſe pas conſommer, il faut les arracher avant que la pomme ſoit tout-à-fait à ſa perfection, & les enterrer juſqu'au collet dans un endroit frais, la tête penchée, & près à près; ils achèvent de groſſir, & s'entretiennent bons aſſez long-temps: ſans cette précaution, ils montent en graine, & on en perd beaucoup.

Il faut, dès qu'ils commencent à donner, marquer ceux qu'on veut garder pour graine, & choiſir les plus beaux, qu'on doit continuer d'arroſer de deux en deux jours, juſqu'à ce que les ſiliques ſoient bien formées, après quoi on peut les oublier; ſouvent le puceron s'y attache, & les fait périr: il faut, dès qu'on s'en apperçoit, couper avec des ciſeaux, & jeter au loin les branches qui en ſont infectées, & arroſer pluſieurs jours de ſuite

toute la tige, après le coucher du soleil.

Du Chou.

On les arrache au mois de septembre, quand les premières filiques commencent à s'ouvrir, & on les range debout le long d'un mur, pour achever de sécher; mais on observera, si on est en terre froide & humide, & sur-tout dans les climats un peu froids, de placer au pied des murs du midi les pieds qu'on destinera pour graine; car souvent elle a de la peine à mûrir, & la réflexion du mur l'aide beaucoup. Mais à l'égard du chou tendre, la graine s'en recueille bien plutôt, & plus sûrement, sans qu'il soit besoin de prendre la précaution que je dis: observez de la couper le matin à la rosée.

L'opinion la plus générale est que la graine est d'autant meilleure, qu'elle est plus vieille; je ne déciderai pas sur cela, car je connois beaucoup de maraîchers qui préfèrent celle de deux ans à celle de quatre & six; quelques-uns même la sèment la même année qu'ils la recueillent, sans en avoir jamais apperçu aucun mauvais effet.

Plusieurs sont dans un autre préjugé, que la graine de Malthe ou du Levant est meilleure qu'aucune autre;

Du Chou.

l'expérience en a démontré le faux à tous ceux qui font profeſſion d'en élever : celle qu'ils recueillent eux-mêmes leur réuſſit beaucoup mieux ; & depuis nombre d'années, aucun ne s'aviſe plus d'en ſemer d'autre : les étrangers même, en bonne partie, en ont reconnu la différence, & la tirent actuellement d'ici. Sa forme eſt ronde, de la groſſeur d'une bonne tête d'épingle, & ſa couleur marron clair ; on la juge bonne, quand elle eſt bien pleine & ſans rides.

Il faut avoir attention, tant à l'égard du chou dur que du chou tendre, de caſſer quelques feuilles à moitié, qu'on replie ſur la pomme, quand elle commence à paroître ; cela la rend plus blanche & plus dure, empêche l'eau des pluies & des roſées de la gâter & de la faire pourrir, ce qui arrive ſouvent quand elle n'eſt pas couverte : on obſervera encore de ne jamais les arroſer dans le gros du jour ; on doit prendre ſon temps depuis le point du jour juſqu'à huit heures, ou depuis cinq heures juſqu'à la nuit.

Voilà ce qui ſe pratique pour ceux qu'on veut avoir de bonne heure ; mais à l'égard de ceux qu'on deſtine

pour l'automne & l'hiver, la culture eſt différente & beaucoup plus ſimple.

Du Chou.

On sème la graine aſſez clair au mois de mai, le long d'un mur placé au nord ou au couchant; on herſe bien la terre après l'avoir labourée, & on jette par deſſus deux pouces de terreau ou de crottin de cheval briſé : elle lève en peu de jours ; mais quelquefois elle n'eſt pas levée, qu'elle eſt dévorée par le tiquet : le remède, qui n'eſt cependant pas toujours sûr, eſt de poudrer deſſus de la cendre qu'on met dans un tamis à la roſée du matin, ou s'il n'y a pas de roſée, on les baſſine légèrement; ce qu'il faut continuer pluſieurs jours de ſuite, juſqu'à ce que les premières feuilles ſoient ſorties du cœur, pour lors ils réſiſtent à cet inſecte, qui a moins de goût pour la feuille que pour les oreilles, qui ſont plus tendres. On laiſſe fortifier le plant, ſans autre ſoin que de le ſarcler & mouiller ſouvent, juſqu'à ce qu'il ſoit en état d'être replanté en place : on les conduit enſuite de la même façon que les premiers ; mais ſur-tout, il faut les mouiller copieuſement dans les mois de juillet & d'août : ils commencent à donner leur fruit en octobre, qui eſt d'autant

Du Chou. plus beau, que l'été s'eſt trouvé un peu pluvieux; car les ſéchereſſes lui ſont très-contraires, & ils ſe ſuccèdent les uns aux autres juſqu'en décembre : il s'en trouve même une partie dans le nombre qui ne pomment pas en place, & qu'il faut mettre dans la ſerre où leur pomme ſe fait. Ce ſont ceux qui ſervent pour la fin de l'hiver.

Les précautions à prendre pour les enfermer, ſont de choiſir d'abord un beau jour, quand il n'y a ni eau ni humidité ſur les plantes; &, pour plus de ſûreté encore, on les pend en l'air par la racine, pendant un jour ou deux, dans quelque lieu bien aéré. On leur ôte enſuite une partie de leurs feuilles les plus baſſes, & on les enterre près à près juſqu'au collet dans des tranchées de profondeur convenable & dans un terrain de ſable; s'il eſt trop ſec, on le mouille un peu auparavant : on donne de l'air à la ſerre le plus qu'on peut, & quand les gelées ſurviennent, on calfeutre porte & fenêtres; ils font leur pomme dans cette ſituation, plus petite à la vérité qu'en plein air; mais on eſt bien aiſe cependant de les trouver telles pendant tout l'hiver. Ils vont quelquefois juſqu'à Pâques, quand la

ferre eſt bonne, & qu'on eſt exact à ouvrir les fenêtres dès que le temps s'adoucit. Du Chou.

Dans les mois de novembre & décembre, pendant leſquels ils ſont encore en plaine terre, il faut de l'attention pour les préſerver des gelées qui ſont quelquefois aſſez fortes, en faiſant porter de la grande litière bien ſecouée au bord des quarrés, pour les couvrir diligemment lorſque le temps menace, & à meſure que les pommes ſont en état d'être coupées, il faut les porter dans la ſerre : on coupe les pieds au deſſous de la pomme; on les dépouille de toutes leurs feuilles juſqu'à fleur de la pomme, c'eſt-à-dire, on les coupe à fleur ſans les éclater, & on les range proprement ſur des tablettes : ils ſe conſervent bons, quoique coupés, pendant deux ou trois mois; mais il faut que la ſerre ait de l'air & ne ſoit pas humide, ſans quoi ils moiſiſſent & pourriſſent; c'eſt la méthode de nos maraîchers qui, n'ayant pas, pour l'ordinaire, des ſerres aſſez vaſtes pour en enterrer, s'en tiennent à conſerver ceux dont la pomme eſt formée avant les grandes gelées, & abandonnent les autres.

DU CHOU. Il me reſte à parler du chou demi-dur; c'eſt une eſpèce qui tient le milieu entre les deux autres, & qui ſe sème dans les mêmes temps & de la même manière que le dur; mais on peut également le ſemer ſur couche en janvier & février, & il ſe trouve bon entre les premiers & les derniers; il n'eſt pas tout-à-fait ſi parfait que les durs, mais il n'a pas non plus le défaut du tendre, & il s'accommode mieux de toute ſorte de terres; il ſe ſoutient mieux auſſi dans les années, ſoit pluvieuſes, ſoit sèches, que ne fait le tendre ni le dur, qui demandent chacun une ſaiſon & un terrain différent, comme je l'ai expliqué: il eſt bon, par conſéquent, d'en avoir de cette eſpèce; & je connois pluſieurs maraîchers qui, après beaucoup d'expériences des unes & des autres, s'en tiennent à celle-là qui, du plus au moins, leur réuſſit tous les ans, ce dont on n'eſt pas sûr avec les autres. La culture eſt la même que celle des durs, mais on obſervera d'en élever qui ſoient hâtifs, quand on voudra en recueillir de la graine. On les conſerve auſſi comme les autres.

Ce fruit ſe peut confire comme beaucoup d'autres, mais la précaution

est peu nécessaire dans ce pays où on le mange frais pendant les trois quarts de l'année ; je dirai pourtant, en faveur de ceux qui ne jouissent pas du même avantage, la manière dont on les conserve en Hollande, & autres pays du Nord. Après avoir nettoyé la pomme de toutes ses feuilles, & avoir ôté les plus grosses peaux des côtons, on les coupe par tranches en longueur, de l'épaisseur d'un doigt, & on leur fait jeter un bouillon dans l'eau bouillante où on a fait fondre un peu de sel ; on les retire ensuite du feu, & on les met égoutter : quand ils sont ressuyés, on les range sur des claies au soleil, & deux jours après on les passe au four qui ne soit que tiède ; on les y remet deux ou trois fois s'il est besoin, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & on les ferme ensuite séchement dans des sacs de papier : quand on veut s'en servir, on les fait revenir dans l'eau tiède pendant quelques heures, & on les fait cuire ensuite à l'eau bouillante, dans laquelle on jette un morceau de beurre manié ; on leur fait après cela la sauce qu'on juge à propos, comme s'ils étoient frais. DU CHOU.

Je passe à la description des autres espèces de choux. Le petit pommé, par

Du Chou. lequel je commence, eſt fort peu connu; j'ai obligation à un curieux de m'en avoir donné la connoiſſance l'année dernière: il fait ſa pomme trois ſemaines ou un mois plutôt que le Bonneuil, qui avoit paſſé juſqu'ici pour le plus hâtif de tous les choux-pommes. Sa feuille eſt ronde & petite, fort liſſe; ſa couleur d'un vert d'eau; ſa tige aſſez baſſe, & ſa pomme un peu pointue, dure, blanche & tendre, de la groſſeur d'un petit melon des Carmes, teinte en ſuperficie de quelques ombres rouges. On m'a aſſuré qu'étant ſemé au mois d'août, & repiqué en octobre de la même manière que les autres choux qui paſſent l'hiver, il réſiſtoit parfaitement & ſe trouvoit bon à la fin de mai; je le crois fort poſſible, puiſque ceux dont je ſemai la graine ſur couche en janvier, ſe ſont trouvés pommés en juin; étant ſemé plus tard, il ſe conſerveroit une bonne partie de l'hiver comme les autres, mais, comme il ne leur eſt pas ſupérieur en qualité, & qu'il n'eſt pas auſſi profitable par ſa petiteſſe, on ne doit le conſidérer que pour ſa primeur. Par les obſervations que j'ai faites, je juge qu'on ne doit le ſemer qu'après la Saint-Jean, quand on

veut en garder pour graine ; & du surplus, il faut le conserver pendant l'hiver avec les mêmes précautions que les autres. Du Chou.

Le petit frisé hâtif est un peu plus connu que le précédent, mais il n'est pourtant pas fort commun ; sa feuille est frisée comme son nom le porte, d'un vert clair ; sa tige fort basse, & sa pomme dure & blanche, mais extrêmement petite. Il pomme ordinairement en quarante jours, du jour qu'il est mis en place ; ensorte qu'étant replanté à la fin de mars, il se trouve bon au commencement de mai. C'est le plus hâtif de tous les choux, mais il fait plus de plaisir que de profit, eu égard à sa petitesse. On peut le semer en août, & le repiquer en octobre, avec l'attention de le couvrir pendant l'hiver ; mais semé en janvier sur couche, & soigné à propos, il est tout aussitôt venu, & ne risque pas tant de périr. Pour en recueillir la graine, il faut le semer après la Saint-Jean, comme je l'ai dit à l'égard du petit pommé.

Le chou de Bonneuil est, après les deux précédens, le plus hâtif ; & s'il n'a pas l'avantage de la primauté, il a celui d'être plus profitable, sa pomme

étant considérablement plus grosse ; sa
Du Chou. feuille est grande, ronde & lisse, d'un gros vert un peu ardoisé; sa tige basse, & sa pomme un peu applatie, fort serrée & tendre; il a encore le mérite de se conserver long-temps sans monter & sans pourrir. Il est bon ordinairement vers la Saint-Jean : on peut le semer en août sur terre, ou en janvier sur couche, comme je l'ai dit du précédent; l'un doit s'entendre pour l'autre.

Le chou de S. Denis, qu'on appelle autrement *l'Aubervilliers*, est celui dont il se fait le plus de consommation à Paris, pendant l'été; sa pomme est d'une belle grosseur, un peu pointue, ferme & blanche; sa tige fort élevée, & il jette quantité de feuilles qui sont d'un gros vert lisse. On le sème en deux saisons, au mois d'août & au mois de mars. La première semence se doit faire à l'ombre de quelque mur ou palissade, & se repique en octobre dans la même position, pour y passer l'hiver : il demande d'être couvert avec attention & précaution pendant les gelées, c'est-à-dire, qu'on ne doit pas le couvrir trop tôt, & qu'il faut lui donner de l'air toutes les fois que le temps peut le permettre; il faut prendre garde

aussi que les couvertures laissent un peu d'air au dessous, & qu'elles soient soutenues par conséquent sur un treillage ; car, quand il s'attendrit trop, il périt ensuite : si on s'est trouvé surpris par quelque gelée, il faut attendre que le soleil ait passé dessus & l'ait dégelé, avant de le couvrir ; on le replante ensuite au mois de mars, à deux pieds & demi ou trois pieds de distance en tout sens, & il se trouve bon à la fin de juin, étant le plus hâtif après les trois précédens : ces premiers doivent être consommés pendant l'été. La seconde semence se fait en mars, & fournit pour l'automne & l'hiver ; mais, comme il y a d'autres espèces meilleures, il ne s'en fait pas autant de consommation dans cette dernière saison : ce sont ceux de cette dernière saison qu'on garde pour donner de la graine l'année suivante, & on les conserve de la même manière que les autres choux-pommes, dont je parlerai ci-après.

Le chou-pomme ordinaire, qu'on appelle *cabu* ou *capu* dans plusieurs provinces, & qui porte encore d'autres noms particuliers, est censé être de plusieurs espèces dans l'esprit de beaucoup de jardiniers, parce qu'il est

DU CHOU. conformé de plusieurs façons différentes, les uns se trouvant effectivement plus ou moins gros, d'autres faisant leur pomme ou plate, ou ronde, ou pointue; la feuille se trouve aussi plus ou moins lisse & de couleur différente; mais je crois pouvoir avancer que toutes ces petites différences ne viennent que d'une dégénération de l'espèce, à quoi les changemens de terrain & de climat peuvent aussi contribuer. Je passe donc sous silence toutes espèces équivoques où je ne reconnois pas une différence notable, ou de forme, ou de goût, ou de hâtivité, comme dans ceux que je qualifie ici; & je m'en tiens à dire que, pour être franc & bon, il doit être bas & gros de tige, peu garni en feuilles, sa pomme applatie, dure & large, nuée de quelques ombres rouges sur sa superficie; la feuille lisse, large & arrondie, d'un vert un peu bleuâtre ou rougeâtre, découpée, sinueuse, attachée à des queues courtes, entre-coupée de nerfs, ayant la côte grosse & blanchâtre: quand il est tel, on peut compter d'avoir la bonne espèce. Il se sème en août & se repique en octobre, à l'ombre, comme le précédent; mêmes soins pour le conserver

pendant les gelées : il commence à être bon en août, & celui-là doit être consommé avant l'hiver ; car, quand il eſt trop gardé, la pomme crève, & la pourriture le gagne. On en sème auſſi en mars pour l'hiver, & celui-ci ne fait ſa pomme qu'en ſeptembre & octobre, qui s'ouvre de même, ſi on ne le prévient pas; la précaution qu'il faut prendre d'abord, c'eſt de l'arracher à moitié, auſſitôt que la pomme eſt bien formée : la nourriture lui étant coupée par-là en plus grande partie, la sève ſe trouve arrêtée, & le cœur n'a plus la même force pour rompre ſon enveloppe; il faut, quelque temps après, les ſevrer tout-à-fait, & les arracher, ſans quoi ils ſe fendent encore, & pourriſſent à la ſuite. Pour les conſerver, les uns les portent dans la ſerre, & les rangent ſimplement debout les uns contre les autres ; d'autres les pendent au plancher par la racine ; d'autres les enterrent : mais j'ai éprouvé que de toutes ces façons ils retiennent un mauvais goût, & ſe conſervent moins que de la manière que je vais dire, qui eſt plus ſimple, & c'eſt la méthode d'Aubervilliers, où on les prolonge plus loin que nulle autre part.

DU CHOU.

Après avoir arraché vers la Toussaints tous les choux qu'on veut garder, & les avoir dépouillés de leurs grandes feuilles, on nettoie une place en plein air, le long d'un mur exposé au nord ou au couchant : on les couche sur terre près à près avec toute la racine, la tête tournée au nord ; & quand il y en a une rangée de placée, on jette un peu de terre sur les racines : on recommence un autre rang à la suite, disposé de manière que les têtes touchent aux racines des premiers, & on continue de la même manière, tant qu'on en a. Lorsqu'ensuite les grandes gelées approchent, on les couvre avec de la grande litière sèche & bien secouée, & quand les dégels arrivent, on les découvre. L'air naturel dont ils jouissent de temps en temps dans cette situation, les soutient mieux qu'un air enfermé, & ils ne prennent pas de mauvais goût ; cependant passé Noël, on n'en est plus empressé, ils perdent leur goût en meilleure partie, & les choux frisés leur deviennent préférables avec raison.

J'observerai, à l'égard de cette espèce de choux & de tous les choux-pommes, qu'on doit en recueillir la graine avec des précautions différentes

des autres espèces ; l'expérience a appris aux gens d'Aubervilliers, qui en font un trafic considérable, que le même pied donnoit trois sortes de graine plus hâtive de quinze jours l'une que l'autre : la tige du milieu qui mûrit la première, & qu'on ramasse d'abord, donne la plus hâtive & la meilleure en même temps, & c'est celle qu'ils conservent pour eux ; les sommités des tiges collatérales qu'ils recueillent après, forment la seconde espèce, & le surplus forme la troisième ; cela est utile à savoir & à pratiquer. Du Chou.

Le chou blanc de Strasbourg n'est, à proprement parler, qu'un chou-pomme régulièrement parfait ; cependant sa grosseur extraordinaire, & quelques autres qualités qui lui sont propres, lui méritent un rang à part. C'est le chou le plus commun en Allemagne, & qui demande le moins de soins ; car on y voit des plaines entières qui en sont couvertes, & qui sont abandonnées, pour ainsi dire, à leur bonne fortune : on les plante à la charrue dans un temps propre, & on les serfouit au besoin ; voilà toute leur culture : il faut dire aussi que la qualité des terres leur est bien favorable, & de plus on les

DU CHOU.

fume régulièrement chaque fois qu'on en plante ; c'eſt ordinairement de trois en trois ans. Il ne réuſſit guère moins bien en France, quand les fonds ſont bons & bien préparés, pourvu qu'on ait toujours de la graine bien franche & élitée, comme je l'ai expliqué à l'article précédent.

Sa pomme eſt plate & fort évaſée, dure & blanche, & pèse juſqu'à trente & quarante livres ; il eſt bas de tige, & jette peu de feuilles, qui ſont d'un vert pâle & liſſe.

On le sème ici au mois de mars, & on le replante à la fin de mai ; il ſe trouve bon en octobre, & ſe conſerve fort avant dans l'hiver, en y apportant les mêmes précautions que j'ai ſtipulées pour le précédent : on peut également en ſemer au mois d'août, qu'on repique en octobre, & qui paſſent l'hiver, en y donnant quelques ſoins ; ceux-là, remis en place au mois de mars, ſont bons au mois d'août.

Lorſqu'on veut en recueillir de la graine, on en replante quelques-uns au mois de mars, qu'on conſerve pendant l'hiver, de la même manière que j'ai dit ci-deſſus.

C'eſt avec cette eſpèce de chou que

les Allemands font la *Saur-kraudt*, tant estimée chez eux; ce mot signifie *chou aigre*. Tous ceux qui ont un peu voyagé connoissent ce mets si commun chez eux; ils en font leur nourriture pendant tout l'hiver, cuit avec le petit salé, des saucisses ou du mouton: il est fort peu connu en France; cependant, comme il se trouve bien des particuliers, sur-tout dans le militaire, qui s'y sont accoutumés dans les séjours qu'ils y ont faits, je dirai pour leur utilité, la manière de faire cette espèce de confiture, qu'on peut faire également ici, & aussi bien qu'en Allemagne. DU CAOU.

Dans le pays dont je parle, où il s'en consomme beaucoup, on a des instrumens faits exprès, qui en taillent plusieurs têtes à-la-fois, avec une viteſſe incroyable; mais à défaut de ces outils que nous n'avons pas, il faut se servir de quelque couteau dont la lame soit large & mince, disposé à peu près comme ceux dont se servent les boulangers pour couper leur pain: on place le chou sous le couteau qui est retenu en place par un bout, & on le coupe par tranches aussi minces qu'on le peut; on doit préalablement avoir préparé un tonneau plus ou moins grand, suivant

Du Chou.

la quantité qu'on veut faire; & s'il a servi à du vin, il faut le laver avec de l'eau chaude dans laquelle on aura fait bouillir des feuilles de fenouil, de pêcher ou de noyer : ce vaisseau se trouvant bien lavé, on y jette les choux à mesure qu'on les coupe ; & un jeune homme, après s'être aussi lavé les pieds, entre dedans, & les trépigne le plus également qu'il peut: dès qu'il y en a six pouces, on les couvre d'un petit lit de sel, avec quelques grains de genièvre, & on continue de six pouces en six pouces de mettre un lit de choux & un lit de sel, mêlé toujours d'un peu de genièvre, jusqu'à ce qu'il soit plein & un peu comble : on étend ensuite par dessus quelques grandes feuilles de choux bien choisies, & sur ces feuilles on pose un couvercle de bois, fait exprès, suivant le diamètre du tonneau, qu'on charge de grosses pierres, pour affaisser les choux de plus en plus: cette double pression qu'ils éprouvent, leur fait rendre une eau qui doit surnager par dessus, & il est nécessaire qu'elle surnage, sans quoi il faudroit y aider, en jetant un peu d'eau naturelle : on le laisse en cet état, & bientôt après cette masse de choux s'échauffe, bout, & jette une écume

écume qu'on retire. Au bout de six semaines, on ôte les feuilles de choux qui les couvrent, de même que ce qui a chanci sur la superficie, & on met à la place un linge blanc, sur lequel on remet toujours le couvercle de bois & la charge de pierre. On peut commencer dès-lors d'en faire usage, & jusqu'au dernier lit il faut toujours remettre la même couverture : ils se conservent bons tout l'hiver, & au-delà. On peut faire en petit la même chose que je viens de dire en grand, c'est-à-dire, en faire une moindre quantité dans un petit vaisseau, soit de bois, soit de terre, en observant les mêmes précautions, pour que les choux soient bien pressés & que l'eau surnage. Ceux qui craignent la trop grande aigreur de ce chou, peuvent, au sortir du vaisseau, les faire tremper quelques heures dans de l'eau fraîche ; ils y perdent la plus grande partie de cette aigreur. La saumure de ce chou, au rapport d'un grand médecin, est souveraine pour guérir les inflammations naissantes de la gorge, & pour les brûlures également.

DU CHOU.

Le gros chou d'Allemagne, que les Allemands appellent *Centrer-kraudt*,

qui signifie *chou de cent livres*, est un
Du Chou. chou monstrueux, comme son nom l'annonce ; il pèse effectivement jusqu'à cent livres ; & un homme digne de foi m'a assuré en avoir vu un qui en pesoit cent quatorze. Je ne l'ai jamais cultivé, & je n'en parle que sur des relations ; mais trop de gens me l'ont confirmé, pour en pouvoir douter raisonnablement. Sur le portrait qu'on m'en a fait, la pomme n'en est pas aussi serrée que les autres espèces, par la raison qu'il a la côte extraordinairement grosse, ce qui l'empêche de se coëffer parfaitement ; sa feuille extérieure est d'un gros vert, lisse, précédée d'une longue queue un peu rougeâtre. On le sème, dans son pays naturel, au mois d'août, & on le conduit, pour le surplus, comme on le pratique ici pour les autres choux-pommes. On en fait moins d'usage pour la nourriture des hommes, suivant ce qui m'a été dit, que pour celle des animaux, à quoi il est très-utile pendant l'hiver : ce n'est pas pourtant qu'il ne soit assez bon ; mais il y en a de meilleurs, auxquels on donne la préférence.

Le chou pancalier a la feuille verte & frisée, la côte fort grosse, tendre &

moëlleuſe, qui ſe mange comme celle des choux à la groſſe côte. Il ne fait preſque pas de pomme : on doit le préférer à beaucoup d'autres dans les pays froids & montagneux, parce qu'il réſiſte parfaitement aux gelées & aux neiges, qui l'attendriſſent au lieu de lui nuire ; on le sème en mai, plutôt ou plus tard, ſuivant les climats. Du Chou.

Le chou à la groſſe côte eſt de deux eſpèces, le blond & le vert : ils ſont conformés également ; mais ils diffèrent en couleur & en qualités : le blond a la feuille extrêmement jaune, & l'autre l'a verte. Le premier eſt le plus tendre & le plus délicat, quand il a ſouffert quelques petites gelées ; mais il périt ſouvent dans les grandes : le ſecond eſt moins parfait ; mais il réſiſte à tout, & demande même d'être attendri à force de gelées : cette épreuve les rend l'un & l'autre d'une bonté parfaite ; ils ſont fondans & d'un goût plus fin que tous les autres, ſur-tout lorſqu'on les prend au moment que la glace eſt ſur les feuilles : on les met tout gelés dans la marmite, & en demi-heure ils ſont cuits ; ſi on les y laiſſe plus long-temps, ils tombent en bouillie.

Leur tige eſt aſſez baſſe, leur feuille

Du Chou. épaisse & ronde, la côte grosse & blanche ; ils font une petite pomme, quand ils sont plantés de bonne heure ; mais, comme on estime plus la feuille que le cœur, on ne se presse pas de les avancer : c'est ordinairement à la S. Jean qu'on les sème, & on les replante en août ; on peut même, dans les terres légères, en planter jusqu'à la mi-septembre, si on n'a pas de place vide plutôt ; mais ils ne viennent pas si forts.

Lorsqu'on veut réserver de l'espèce blonde pour graine, il faut en couvrir quelques pieds pendant les gelées, ou les porter dans la serre ; l'autre n'a besoin d'aucune précaution, a moins que l'hiver ne se trouve bien long & bien rigoureux.

Le chou de Milan, qu'on nomme autrement *chou frisé*, est le meilleur au goût, & le plus délicat de tous les choux en toute saison ; beaucoup de particuliers n'élèvent que cette espèce, tant pour l'été que pour l'hiver, & je lui rends la justice, qu'il mérite cette préférence.

Il y en a cinq espèces bien distinctes, qu'on subdivise encore en plusieurs autres, mais qui ne sont que des espèces dégénérées de celles-là.

Le premier, c'eſt le petit chou nain, friſé, qui fait ſa pomme preſque à fleur de terre, & très-petite; ſa feuille eſt d'un gros vert extrêmement frifée; ſa pomme eſt ronde, dure & jaune, fort tendre, & qui cuit très-promptement: ſi on veut l'avancer, on le sème ſur couche en février, & il eſt bon à la S. Jean, quelquefois plutôt. On sème les ſeconds en avril, qui ſont bons en août, & les derniers en juin, qu'on deſtine pour l'hiver; pour les conſerver pendant cette ſaiſon de rigueur, on obſerve les mêmes précautions que j'ai marquées pour le chou-pomme. Cette eſpèce fait ordinairement ſa pomme en quarante jours, du jour qu'elle eſt en place. Du Chou.

La ſeconde eſpèce, c'eſt le friſé-pointu, nommé autrement *la tête longue;* ſa feuille eſt d'un beau vert, extrêmement cloquetée, & fort alongée, aſſez bas de tige, & de médiocre groſſeur: ſa pomme eſt formée comme un œuf, jaune, tendre, & d'un goût parfait; mais elle n'eſt pas bien ſerrée: il eſt plus délicat auſſi à la gelée: il faut beaucoup d'attention pour le conſerver pendant l'hiver. On le sème en différens temps, comme l'eſpèce

ronde, pour en avoir en différente saison.

Du Chou.

La troisième espèce, c'est celui qu'on appelle *le chou frisé court ;* il est très-bas de tige : sa feuille est fort cloquetée, assez ronde, d'un vert bleuâtre ; sa pomme très-serrée, de moyenne grosseur ; on peut le semer en différens temps, comme le précédent, & on le gouverne tout de même.

La quatrième espèce, c'est le petit chou de Milan, dont la tige est également basse, sa feuille très-frisée, & d'un beau vert qui ne change point, sa pomme dure & de moyenne grosseur ; il est un peu délicat à la gelée, & sa pomme crève aisément ; mais par contre, il est fort tendre & fort bon : il faut le lever de bonne heure, pour en jouir pendant l'hiver ; mêmes soins & même conduite qu'aux précédens.

La cinquième espèce s'appelle *le chou de Milan à grosse tête*, ou *le gros chou de Milan* tout court ; sa feuille est d'un gros vert, frisée grossièrement ; sa tige est élevée, & il jette une quantité de feuilles ; sa pomme est plus grosse du double que celles des deux précédens, fort serrée, mais moins délicate à manger : par contre, c'est un

des choux qui réſiſtent le plus aux mauvais temps; il faut le deſtiner particulièrement pour l'hiver, d'autant plus que la gelée l'attendrit: on le préfère auſſi pour la primeur, parce qu'étant ſemé en août & repiqué en octobre, il paſſe l'hiver plus facilement qu'aucun autre, & ſe trouve bon au commencement de juillet. Dans les pays froids, il convient parfaitement. DU CHOU.

Le chou brun, qu'on nomme autrement *pyramidal*, eſt une des eſpèces que les Allemands eſtiment le plus pour l'hiver; il n'eſt ni ſi connu, ni ſi priſé en France: je connois au contraire pluſieurs particuliers qui les ont réformés de leur jardin, après en avoir élevé; mais je peux dire qu'ils n'en ont pas connu le mérite, qui dépend de la manière de les aſſaiſonner, & du temps propre à les manger: ils ne ſont bons, je l'avoue, qu'après que la gelée a paſſé deſſus, & qu'autant qu'ils ont bien pris le ſuc des viandes, avec leſquelles ils ſont particulièrement bons; le jambon & le petit ſalé leur convient mieux qu'aucune autre; mais au défaut, le mouton eſt encore bon, mêlé de quelques ſauciſſes; & on prend garde qu'ils ne ſoient pas trop cuits, ce qu'il

Du Chou.

est aisé d'éviter, en faisant cuire les viandes à moitié avant de les mettre. Il est vrai encore que ce n'est pas un mets fin pour les gens délicats; mais le gros des hommes qui préfère le simple & le naturel à tout l'artifice de la cuisine, ne doit pas être indifférent à celui-ci, qui dans sa simplicité a un sucre & une saveur distinguée. Il a l'avantage de plus, de se conserver tout l'hiver en pleine terre, & de servir encore utilement pendant le Carême, soit pour les soupes, soit en salade, soit fricassé au beurre; on lui coupe le cœur après l'hiver, & les rejetons poussent plutôt & en plus grande quantité.

Ce chou forme une tige de trois pieds environ, fournie, dans toute sa longueur, de feuilles extraordinairement frisées, frangées & plissées par onde; & des aisselles de chacune, il sort un rejeton semblable au brocoli; c'est ce rejeton qui se mange: il ne se forme aucune pomme à la tête.

Il y en a de deux espèces; l'une a la feuille verte, & l'autre violette: ils ne diffèrent que par-là. Le violet est le plus estimé, quoique tous les deux soient bons, & il se conserve mieux. Je trouve pourtant plus de sucre dans le vert.

On les sème sur terre en mars, & on les replante en juin, à deux pieds de distance en tout sens; la terre doit être particulièrement bonne & bien fumée: ils demandent aussi d'être souvent arrosés.

Quand on veut en recueillir de la graine, on en laisse quelqu'un en place, sans aucune précaution; ils résistent à tous les mauvais temps, & fleurissent au printemps.

Le chou-rave, qu'on nomme autrement *chou de Siam*, est une espèce qui, par son goût, la forme de sa pomme & de ses feuilles, tient autant de la rave que du chou; j'entends de cette espèce de raves si commune aux environs du Rhône: il ne forme point ou peu de tige; ses feuilles découpées comme celles de la rave, sont rassemblées autour du cœur; & au dessous de ce groupe de feuilles, se forme la pomme qui est ronde, un peu applatie, rougeâtre en quelques places, écaillée & de la grosseur d'une boule à jouer: cette pomme est pleine & charnue comme une rave effective, blanche de même, & sert aux mêmes usages, soit pour la soupe, soit en haricot avec le mouton; on la mange aussi à la sauce blanche, &

Du Chou.

c'eſt un fort bon légume, quoiqu'il n'ait rien de fin : il ſe garde tout l'hiver dans la ſerre, comme les betteraves & autres racines, & il eſt d'autant meilleur, qu'il a été quelque temps enfermé. On le sème ſur la terre au mois d'avril, & on le replante après la S. Jean : lorſqu'il eſt planté plutôt, la pomme eſt ſujette à ſe durcir & à ſe corder ; il faut le mouiller au beſoin, pour le rendre tendre. On peut commencer d'en couper au mois de ſeptembre ; mais pour en jouir l'hiver, il faut les laiſſer ſur pied juſqu'aux grandes gelées : on coupe alors toutes les pommes, on éclate les feuilles qui y tiennent, & on les met ſimplement en tas ſans les enterrer ; mais, lorſqu'on veut en recueillir de la graine, il faut en enfermer quelques-uns avec leur racine, qu'on remet en terre au mois de mars.

Le chou-navet reſſemble en beaucoup de choſes au précédent ; ſa feuille eſt preſque toute ſemblable, il ne fait point de tige, & toutes ſes feuilles ſont ramaſſées autour du cœur à fleur de terre : ſon fruit a le même goût ; mais au lieu de croître à l'air, il ſe forme en terre comme un véritable navet : il

vient de la groſſeur d'une bouteille, d'une forme irrégulière, mais plus ronde que longue : ſa peau eſt fort dure & fort épaiſſe ; il faut l'ôter à l'épaiſſeur de deux écus, quand on veut s'en ſervir. On l'emploie aux mêmes uſages que le précédent, & on le cultive tout de même : ce que j'ai dit pour le premier ſervira pour celui-ci ; j'obſerverai ſeulement qu'il eſt un peu dur à cuire ; il demande d'être long-temps ſur le feu & de bouillir à grande eau. On en fait beaucoup de plantations en quelques contrées de l'Allemagne pour nourrir les beſtiaux pendant l'hiver ; mais nos raves dont on ſe ſert de même, ſont d'un plus grand profit, parce qu'il en croît ſix dans l'eſpace de terre qu'occupe un de ces choux, & elles ne demandent aucun ſoin. DU CHOU.

Le chou qu'on nomme *brocoli*, eſt de deux eſpèces ; l'un a la feuille d'un gros vert, friſée & bouclée comme celle du gros Milan, mais alongée comme celle du chou-fleur ; il s'élève de deux ou trois pieds, & des aiſſelles de chaque feuille il ſort un drageon qu'on nomme *broque* en quelques provinces du royaume ; c'eſt ce drageon qu'on coupe à un certain point de

Du Chou.

force, & qu'on mange soit à l'huile, soit au beurre, ou cuit avec certaines viandes. On le sème au mois de mars, & on peut commencer d'en faire usage au mois d'août jusqu'aux gelées, qui le font périr, à moins de le conserver avec des précautions qu'il ne mérite pas infiniment, car c'est un manger fort commun. On donne aussi le nom de brocoli à tous les rejetons des choux pommés ou frisés, dont les pieds ont resté en terre pendant l'hiver après avoir coupé les pommes, & qui repoussent au printemps; ils ont leur mérite pour certaines gens dans cette première saison, mais ils n'ont que le goût ordinaire du chou.

Le véritable & le bon brocoli, c'est celui dont les Italiens font cas avec raison; il fait une pomme comme le chou-fleur, avec cette différence qu'elle est violette, & que le grain n'est pas, à beaucoup près, si fin ni si serré; la tige s'élève à deux pieds environ, & de chaque feuille il sort un rejeton qui est terminé de même par un bouquet de graines de même espèce & de même bonté que la mère pomme; &, comme il arrive assez souvent qu'il ne s'en forme point de bien décidée dans

le milieu, c'eſt-à-dire que toutes les côtes s'ouvrent & s'écartent au lieu de demeurer réunies, les rejetons ſont en ce cas bien plus abondans & mieux nourris; la feuille eſt découpée profondément du côté de la queue, & arrondie à l'extrémité, d'un vert aſſez foncé, & peu friſée. DU CHOU.

Ce légume ſe mange cuit en ſalade, chaud ou froid, au goût d'un chacun: on le met auſſi dans la ſoupe, en obſervant de ne le mettre dans la marmite qu'un quart d'heure avant de le retirer, car pour peu qu'il cuiſe trop, il ſe réduit en bouillie; il faut le veiller comme l'aſperge: on l'apprête encore à la ſauce blanche: de telle façon enfin qu'on le veuille manger, il eſt délicieux, délicat, tendre, & porte avec lui un petit parfum qui le rend préférable au chou-fleur dans toute l'Italie, qui eſt ſon climat le plus favori.

Il eſt peu connu en France, & on n'en voit nulle part dans les marchés publics, mais les particuliers qui le connoiſſent ſe font un grand plaiſir de le cultiver; & quand il eſt élevé avec ſoin, il vient auſſi beau & auſſi bon qu'en Italie; j'en ai fait l'épreuve plus d'une fois.

Du Chou. On le sème en deux saisons, pour en avoir tôt ou tard : en mon particulier, je suis, pour les premiers, la même méthode que pour les choux-fleurs hâtifs, que je ne répéterai pas : on sème les seconds au mois d'avril, & ils se conduisent comme tous les autres choux jusqu'à l'automne. Les premiers se trouvent bons en juin ; & en les arrachant à moitié, lorsque leur pomme est à peu près faite, on prolonge leur durée assez long-temps ; arrachés tout-à-fait & replantés à l'ombre, ils se conservent encore plus frais : les seconds commencent à être bons au mois d'octobre, & fourniſſent successivement jusqu'aux gelées ; il s'en trouve même qui ne font pas encore pommés lorsque le péril les menace, & ceux-là se ferment dans la serre, où ils font leur pomme comme les choux-fleurs, étant gouvernés de la même façon.

Le plus important de la culture de ce chou, c'est de le mouiller souvent & copieusement ; pour le surplus, on lui donne les mêmes façons qu'aux autres. Lorsqu'il en paroît quelqu'un au printemps qui s'apprête à faire trop tôt sa pomme, c'est-à-dire, qui s'élance trop, proportionnément à sa force, on

peut éprouver un expédient dont je me ſuis ſervi quelquefois avec ſuccès, & quelquefois ſans fruit. On perce la tige dans le milieu avec un fer pointu, tel qu'une groſſe alêne de cordonnier, au deſſous des premières feuilles, & on remplit le trou que le fer a fait, avec une paille de ſeigle qu'on coupe à droite & à gauche, à l'épaiſſeur d'un écu; cette petite opération détourne la sève du tuyau central, qui fait élever le cœur trop rapidement; & cette sève trouvant les paſſages fermés, ſe rejette forcément dans les parties collatérales, qui profitent à proportion de la nouvelle nourriture qu'elles reçoivent; la pomme ſe forme enſuite dans ſon temps. Ce n'eſt pas ſur le brocoli ſeul que cette opération produit cet effet; toutes les ſortes de choux qui ont cette diſpoſition à monter, s'arrêtent par-là, quand on n'attend pas trop tard à le faire; on s'en ſouviendra au beſoin. Du Chou.

Lorſqu'on veut en recueillir de la graine, on en laiſſe monter quelques-uns des premiers & des plus beaux; elle mûrit fort bien, mais elle n'eſt jamais ſi franche que celle qu'on tire d'Italie, & c'eſt de Rome particulière-

ment qu'il faut la tirer. Elle n'a rien de différent des autres espèces de choux, qui puisse la faire reconnoître, ainsi il faut s'en rapporter à celui de qui on la tient.

DU CHOU.

Le chou marin d'Angleterre a la feuille à peu près comme celle des autres choux, mais plus épaisse & plus charnue, frangée & plissée sur les bords par onde, d'un assez bon goût; il s'élève d'entre ses feuilles des tiges terminées par des bouquets de fleurs blanches, à quatre pétales disposés en croix, auxquelles succèdent des fruits ou coques ovales d'une manière spongieuse, qui renferme une semence unique, de forme oblongue & brune. Cette espèce n'a pas un mérite bien distingué, mais elle convient mieux que d'autres dans des climats froids, tels que celui de l'Angleterre, où elle croît naturellement sur les côtes maritimes.

Le colsa, qu'on appelle autrement *le chou sauvage*, est une petite espèce basse qui ne pomme point, & qui n'est pas d'usage en aliment; mais elle a le mérite de donner de la graine, dont on tire une huile équivalente à celle de navette. On le sème d'abord dans les jardins, & on le replante ensuite dans

les champs : il pouſſe pluſieurs tiges qui s'élèvent à quatre ou cinq pieds, & qui fourniſſent abondamment ; il faut recueillir la graine à la roſée du matin, car, ſi on la coupe dans le gros du jour, il s'en perd beaucoup, ſur-tout ſi on la tranſporte avec le colſa à la maiſon. La meilleure manière, après l'avoir coupée le matin, eſt de la laiſſer ſécher le reſte du jour au ſoleil, & de la battre en place ſur le ſoir ou le lendemain ; on apporte à cet effet quelques draps ſur leſquels on la bat. J'ai ouï aſſurer que cette graine étoit d'un très-bon rapport, mais je n'en ai point fait l'expérience.

Du Chou.

Le chou maritime eſt une eſpèce ſingulière ; ſa tige s'élève à trois pieds environ ; ſa feuille eſt d'un gros vert, médiocrement friſée ; il ne fait aucune pomme, c'eſt ſa feuille qu'on mange dans la ſoupe ; &, à meſure qu'on la coupe, il en vient d'autres qui ſe ſuccèdent toujours pendant quatre ou cinq ans, ſans que les mauvais temps lui portent aucun dommage : voilà ſon grand mérite ; car cette feuille eſt pour l'ordinaire aſſez dure, & d'un goût fort médiocre. Il convient dans les pays de montagnes où les gelées & les neiges l'attendriſſent.

DU CHOU. Le chou rouge, par où je finis, eſt de deux eſpèces, l'une qui pomme, & l'autre qui ne pomme pas. Les feuilles de la première eſpèce ſont grandes & ſinueuſes, formées comme celles des autres choux-pommes, mais de couleur fort diverſifiée; car quelques-unes ſont d'un purpurin brun, d'autres d'un vert foncé ou gai, & quelques-unes d'un vert de mer, couvertes d'un fleur bleuâtre comme certaines prunes: toutes cependant ſont traverſées également par des côtes & des nerfs rouges. L'intérieur de la pomme n'eſt pas ſuſceptible de ces variations, étant toujours d'un rouge vif & uniforme, à peu près comme la betterave.

Ce chou, quoique d'une qualité à peu près ſemblable aux autres (couleur à part,) ne ſert guère à l'uſage de la vie, j'entends en France: quelques perſonnes le mangent cru en ſalade, coupé très-menu avec l'oignon & la betterave, & c'eſt la ſeule façon qui plaiſe; mais en Flandres & en Hollande, on le mange cru & cuit de différentes façons: chaque nation a ſon goût, on ne doit rien y oppoſer.

Il eſt beaucoup plus utile pour nous dans la médecine; c'eſt pour cet uſage

qu'on en cultive toujours quelques-uns dans tous les jardins bien fournis : on s'en ſert avec grand ſuccès pour les maladies du poumon & de la poitrine ; il eſt laxatif & adouciſſant : on l'emploie dans la tiſane & dans le bouillon, mêlé ſoit avec le miel, ſoit avec le mou de veau & d'autres herbes capillaires, ſuivant le genre de la maladie ; cuit avec de l'huile ou du beurre ſans ſel, il lâche le ventre, appaiſe la toux, & fait revenir la voix éteinte ; c'eſt le bouillon dans lequel il a cuit qu'il faut prendre. Les aſthmatiques en ſont auſſi ſoulagés. Les bouillons qu'on fait avec ce chou, la pulmonaire, le capillaire & le mou de veau, ſont excellens pour les mauvaiſes poitrines : on les prend à jeun, & trois heures après le ſouper, pendant douze ou quinze jours. La tiſane toute ſimple a la même vertu pour la même maladie : on en met trois poignées dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines, avec un demi-quarteron de miel qu'on écume bien. Sa feuille frottée avec du beurre, & ſaupoudrée de poudre de cumin, eſt excellente pour les maux de côté : on l'applique ſur la partie malade. Appliquée de même ſur les mamelles

Du Chou.

DU CHOU. des femmes nouvellement accouchées, elle prévient la trop grande quantité de lait, & l'empêche de se coaguler, dans les abcès des mamelles. Elle détourne aussi l'inflammation, & consolide les ulcères. Sa graine est également employée dans plusieurs remèdes.

On cultive ce chou de la même manière que les autres : la graine se sème au mois de mars, & on le replante en juin ; quelques-uns les arrachent aux approches des gelées & les enferment, mais cela n'est utile à pratiquer que pour en avoir dans le temps des neiges & des fortes gelées ; car il passe fort bien l'hiver en plaine terre, & il est beaucoup mieux de laisser en place ceux qu'on destine pour graine, sauf à les couvrir d'un peu de paille, quand il survient des neiges en abondance, où ils pourroient se trouver ensevelis.

La seconde espèce de chou rouge s'élève jusqu'à cinq & six pieds, & forme plutôt un arbrisseau qu'une plante potagère ; sa tige est raboteuse à la partie inférieure, & se divise quelquefois en plusieurs branches ; ses feuilles sont larges, d'un vert rougeâtre ou couleur de sang, mêlées accidentellement de teintes bleuâtres, & traversées d'un

grand nombre de nervures : elles sont placées sans ordre, ridées, écartées & sinuées ; ses fleurs sont jaunes, auxquelles succèdent des siliques longues de quatre à cinq pouces, qui renferment des graines rougeâtres & arrondies. Cette espèce supporte, comme la première, toutes les rigueurs de l'hiver, & dure plusieurs années, quand on en prend quelque soin : assez souvent elle produit des rameaux latéralement, & au printemps ses jeunes pousses sont fort estimées en salade ; on la cultive comme les autres espèces, mais elle est beaucoup moins employée en médecine.

Du Chou.

CHAPITRE XXVII.

Description de la CIBOULE; *ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

De la Ciboule.

CETTE plante est annuelle; il y en a trois espèces, la commune, la ciboule de S. Jacques, & la vivace. La racine de la première est un assemblage de plusieurs bulbes unies ensemble & alongées, ne formant ensemble qu'un seul paquet de racines chevelues & blanches; ses feuilles sont menues, longues de huit à dix pouces, cylindriques, fistuleuses & pointues, d'une saveur âcre; sa tige est nue, droite, haute de deux à trois pieds, renflée vers le milieu, portant à son sommet une tête formée comme celle de l'oignon, mais plus petite, composée de fleurs en lis de couleur blanche, dont chacune a six petites étamines & un pistil qui se change en un fruit arrondi partagé en trois loges remplies de graines arrondies, anguleuses & noires.

La seconde diffère en ce que ses feuilles sont plus courtes, plus renflées dans

le milieu, & plus renverſées ſur terre; ſa ſaveur eſt plus forte, auſſi ſur tout le reſte même reſſemblance. De la Ciboule.

La troiſième eſpèce qui eſt vivace reſſemble en tout à la première.

On emploie indifféremment les trois eſpèces dans la plus grande partie des ragoûts, tant en gras qu'en maigre, dans les œufs & dans les légumes de toute eſpèce. On la mange auſſi en ſalade avec la laitue lorſqu'elle eſt jeune, & c'eſt une des plantes les plus néceſſaires pour la cuiſine.

On s'en ſert dans la médecine aux mêmes uſages que de l'oignon, auquel on la ſubſtitue quelquefois au beſoin, ayant à peu près les mêmes qualités & propriétés.

La première eſpèce, qui eſt la plus généralement cultivée, ſe sème depuis la fin de février juſqu'au mois d'août, & plus elle eſt nouvelle, plus elle eſt délicate; c'eſt pourquoi on en sème dans tous les mois pendant la belle ſaiſon; cependant il faut obſerver que la première ſemée eſt la meilleure pour paſſer l'hiver: celle qu'on sème en juillet & août eſt fort ſujette à périr ſi on ne la couvre pas; elle a par contre l'avantage, lorſqu'elle a réſiſté aux ge-

De la Ciboule.

lées, de se conserver bonne au printemps beaucoup plus long-temps que celle des premières semences, qui monte en graine fort promptement.

La meilleure manière de la conserver & de la rendre plus profitable pour l'hiver, c'est d'en repiquer au mois de juin de la première semence; quand elle est replantée plus tard, le ver en détruit beaucoup: on dresse des planches, & on trace de petits rayons à huit pouces de distance; on en joint trois ou quatre pieds ensemble, & on espace les touffes à demi-pieds l'une de l'autre, enfoncées de quatre bons pouces: ces petites touffes grossissent considérablement, & fourniſſent abondamment jusqu'au printemps; elles suppléent même au défaut de l'oignon quand on vient à en manquer.

Aux approches des gelées on en arrache une certaine quantité qu'on porte dans la serre, ou à défaut de serre, on fait dans le jardin une tranche de sept à huit pouces de profondeur, & on l'enterre près à près, en la couvrant de litière sèche en telle quantité que la gelée ne puisse pas y pénétrer, & qu'on puisse toujours avoir la facilité d'en retirer au besoin.

Les

Les maraîchers en plantent des chicons dans les mêmes planches où ils sèment leur ciboule pendant les mois de juin & juillet ; &, comme les chicons ſont retirés ſix ſemaines après avoir été plantés, ils ne portent preſque aucun préjudice à la ciboule, & ils font par-là double récolte dans la même terre. Ceux à qui le terrain eſt précieux peuvent pratiquer la même choſe. De LA CIBOULE.

La culture de cette plante n'a rien d'ailleurs que de fort ordinaire, & toute ſorte de terre lui convient, pourvu qu'elle ſoit bien préparée : on sème la graine aſſez épaiſſe ; on la herſe bien après, & on donne un coup de rateau par deſſus : ſi la terre eſt forte, on recouvre la planche d'un pouce de terreau ; on la mouille au beſoin & on la ſarcle ; il n'y a pas d'autre précaution à prendre. Elle nuile quelquefois, ou elle eſt mangée par les vers ; à cela point de remède que d'en ſemer d'autre.

La ciboule replantée eſt la meilleure pour graine, parce qu'elle a plus de corps, & qu'elle fait ſa tête plus groſſe & mieux nourrie ; il faut par conſéquent en réſerver en place une planche

De la Ciboule.

plus ou moins, qu'on laisse monter au printemps. Lorsque la tige est tout-à-fait formée, on la soutient soit avec des lattes courantes, soit avec des échalas auxquels on en lie plusieurs têtes ensemble, & au défaut de lattes & d'échalas, on les attache avec du jonc & de la paille. On la coupe aussi au mois d'août, lorsque la graine commence à se découvrir & à sortir de sa loge; on la laisse encore sécher au soleil pendant quelques jours, étendue sur un drap; on la frotte ensuite avec les mains, on la vanne & on l'enferme: mais il est mieux de la laisser dans sa bourre jusqu'à ce qu'on en ait besoin, elle s'y conserve mieux & dure quatre ans, au lieu que vannée, elle n'est bonne que pendant deux ans. Elle ne diffère de celle de l'oignon que par la grosseur, qui est un peu moindre. Après qu'on a cueilli la graine, si on n'a pas besoin de la place, il faut couper le tuyau & toute la fanne à fleur de terre: le pied repousse de nouveaux rejetons, & redonne encore de la graine l'année suivante, quelquefois il en donne trois ans de suite; c'est ce que j'ai éprouvé.

La ciboule de S. Jacques a un avantage sur la commune, en ce que le ver

ne s'y met point, & qu'un pied fait autant d'effet dans les alimens que le double de l'autre ; elle n'eſt pas ſujette non plus à périr l'hiver, quelque rigueur de temps qu'il faſſe ; j'entends le pied, d'autant que ſa fanne sèche & diſparoît dès le mois d'août, & ce n'eſt qu'au printemps ſuivant qu'elle reſſuſcite ; alors on la voit pouſſer à vue d'œil ; elle forme des touffes extraordinairement groſſes, qui fourniſſent abondamment, & qui ſont plus tardives à monter en graine que les autres eſpèces : on ne la cultive pas différemment de la première, à l'exception qu'il n'y a qu'une ſaiſon pour la ſemer, qui eſt le printemps.

De la Ciboule.

La ciboule vivace ne porte point de graine, & ne ſe multiplie que de ſes rejetons, qu'on détache des vieilles touffes, & qu'on replante de même au printemps & en automne ; elle ſe conſerve bonne pendant dix ans. On la plante à ſept ou huit pouces de diſtance en tout ſens, dans des planches préparées : un ſeul pied ſuffit, & en produit dix à douze dans le courant de l'année, qu'on détache peu à peu, à meſure qu'on en a beſoin, ſans détruire la touffe en entier ; le peu qu'on laiſſe

reproduit de nouveau, & fournit d'année en année pendant sa durée : si on aime mieux cependant en replanter tous les ans de la nouvelle, cela est égal.

De la Ciboule.

Outre ce mérite, elle a celui de pousser plus promptement que l'autre au printemps, quoiqu'elle se dépouille dans l'hiver : pendant le gros de l'été sa fanne se sèche tout de même, si on ne la mouille pas exactement; mais à l'automne elle reverdit : elle résiste enfin à toutes les intempéries des saisons, & fourniroit sans discontinuation toute l'année, si on vouloit y donner quelques soins pour l'entretenir en vigueur. Ces avantages la rendent préférable à l'autre, & lui tiennent attachés ceux qui la connoissent; nos maraîchers cependant ne la cultivent guère, & donnent pour raison qu'elle est plus dure que l'autre; mais le fait est qu'ils veulent que la même planche leur rapporte trois ou quatre choses différentes tous les ans, ce que la nature de cette plante ne permet pas. Sa culture n'a rien de différent de l'autre : on la serfouit de temps en temps, & on la nettoie de ses mauvaises feuilles, particulièrement à l'entrée du printemps. Ceux qui

n'ont que cette espèce en arrachent aux approches des gelées, & la mettent à couvert soit dans la serre, soit dans une tranchée, comme je l'ai expliqué pour l'autre.

DE LA CIBOULE.

Il y en a une seconde espèce qui n'est presque pas connue en France, mais qui est assez commune en Hollande & en Allemagne; elle se multiplie comme l'échalotte, & forme un assemblage de petites bulles au nombre de soixante ou quatre-vingt, très-distinctes les unes des autres, dont on se sert aux mêmes usages que de l'oignon ordinaire; un seul forme cette quantité depuis le mois de novembre qu'on le met en terre, jusqu'au mois d'août qu'on l'arrache : on le laisse sécher comme l'échalotte, & on l'enferme séchement; il se conserve tout l'hiver, & on n'en fait plus d'usage comme ciboule, passé le mois de juin; le pied commence alors à tourner en oignon. On peut considérer cette espèce autant comme oignon, que comme ciboule.

CHAPITRE XXVIII.

Description de la CITROUILLE; *ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

De la Citrouille.

CETTE plante est de toutes les plantes celle qui occupe le plus de place ; elle rampe comme le concombre & le melon, & ses traînasses s'étendent jusqu'à trois & quatre toises de son pied.

Ses racines sont menues, droites, fibrées & chevelues ; elle pousse sur terre de gros sarmens creux, fragiles, velus, garnis de grandes feuilles, découpées profondement, rudes & hérissées ; il sort des aisselles de ces feuilles, des vrilles & des pédicules qui portent des fleurs jaunes formées en cloche, évasées, divisées en cinq parties, dont les unes sont stériles & les autres fertiles, appuyées sur un embryon qui se change en un fruit arrondi ; son écorce est un peu dure, mais lisse, unie, d'un vert foncé, parsemée de taches blanchâtres, ou d'un vert gai ; sa chair est blanche, ferme &

d'une saveur douce; sa graine est contenue dans une substance fongueuse qui est au milieu du fruit; elle est oblongue, large, applatie, rebordée proprement tout autour, & garnie d'une écorce un peu rude, sous laquelle se trouve une amande blanche, agréable au goût.

De la Citrouille.

Cette espèce, telle que je la décris, est la plus remarquable d'entre toutes les espèces qu'on cultive en France; mais il y en a un nombre infini d'autres qui varient, ou par la forme & grosseur du fruit, ou par la couleur extérieure qui est verte, blanche, jaune, marbrée ou rayée de plusieurs façons; variétés dont je n'entreprendrai pas de faire la description, car à mon sens l'objet n'en vaut pas la peine : il suffit de savoir que la qualité du fruit est toujours à peu près la même; il n'y a de différence bien marquée que dans l'espèce qu'on cultive aux environs de Paris, connue sous le nom de *potiron*.

La plante en gros est assez semblable à la précédente, mais la feuille est presque ronde, sans découpure, précédée d'une queue extrêmement longue & concave, de la grosseur du pouce. Le fruit, quant à la forme, est assez

De la Citrouille.

semblable aussi ; mais il surpasse la citrouille en grosseur, telle que j'en ai vu du poids de cent cinquante liv. environ : il est pour l'ordinaire un peu applati, sur-tout du côté de la tête ; cependant le hasard en produit qui sont alongés plus ou moins, & en général ils ont beaucoup d'inégalités dans leur circonférence, quelques-uns même sont marqués à côtes. La peau est fort lisse, de couleur orangée, & la chair d'un jaune pâle ; sa graine est blanche comme la précédente. Il fond moins que toutes les autres espèces de citrouilles, & sa chair a plus de goût, mais elle tient toujours de la fadeur des autres : cependant cuite & mêlée avec le lait, elle se sert en soupe, & elle trouve des amateurs ; c'est aussi la seule façon de la manger qui soit supportable pour les personnes d'une certaine espèce. Les gens de la campagne & les artisans la fricassent avec de l'oignon & de plusieurs autres manières, mais on peut leur abandonner ce ragoût ; à tout prendre, c'est un mets insipide & une mauvaise nourriture, sur-tout pour les tempéramens froids ; néanmoins, comme c'est une ressource d'économie pour le peuple dont le ventre

souffre tout, & pour le payſan en particulier qui ne peut pas ſe nourrir de denrées coûteuſes, il eſt à propos pour ceux qui ont des biens de campagne, ou qui ſont chargés d'enfans & de domeſtiques qu'il faut faire vivre à juſte prix, il eſt à propos, dis-je, d'en élever une certaine quantité qui ſe trouve utilement pendant l'hiver.

La chair de cette eſpèce, comme de toutes les autres, eſt humectante, pectorale, rafraîchiſſante, & propre pour tempérer la chaleur des entrailles, priſe en décoction.

J'obſerverai qu'il y a deux eſpèces de potirons, l'un hâtif, qui eſt bon au commencement d'août, & qui eſt de moyenne groſſeur; l'autre plus tardif, qui n'eſt bon qu'à la fin de ſeptembre, & qui vient d'une groſſeur extrême, comme je l'ai dit ci-deſſus: voilà ce qui les différencie, étant du ſurplus ſemblables à tous égards. Le hâtif ſe reconnoît encore à une autre marque, c'eſt que ſa queue eſt jaune, & que l'autre l'a verte.

Cette eſpèce, tant le hâtif que le tardif, ſe multiplie comme toutes les autres de ſa graine, qu'il faut ſemer ſur couche, dans ce climat, au commen-

De la Citrouille.

cement de mars; car s'il n'eſt pas un peu avancé de bonne heure, le fruit eſt ſujet à ne mûrir qu'imparfaitement, & il n'eſt de garde qu'autant qu'il eſt bien aoûté. On le met ſous cloche, & on le ſoigne tout de même que le melon & le concombre; mais, comme la plante eſt plus forte, ſix grains ſuffiſent ſous chaque cloche; &, lorſque le plant eſt aſſez fort, on le replante en pleine terre, & on en met deux pieds enſemble: c'eſt ſur la fin d'avril ou au commencement de mai.

On fait des trous de deux pieds en quarré ſur un pied de profondeur, qu'on remplit de fumier & de quelques pouces de terreau au deſſus: on mouille le plant auſſitôt qu'il eſt en place, & on le couvre exactement pendant cinq à ſix jours, à moins qu'il ne pleuve; car le ſoleil le ruine dans cette circonſtance: quand il eſt repris, on lève les couvertures, & on le laiſſe profiter pendant ſix ſemaines environ, juſqu'à ce que le fruit commence à paroître: juſques-là il ne demande d'autre ſoin que d'être mouillé ſouvent & amplement; mais, lorſque le fruit eſt arrêté, qui ſe trouve toujours éloigné de huit ou dix pieds de ſa racine, il faut pincer

la traînasse un peu au dessus, & jeter quelques bêchées de terre sur le nœud qui est au dessous, lequel prend racine & donne plus de nourriture au fruit : on le repose en même temps sur une tuile, du côté qu'elle est bombée, afin que l'eau des pluies puisse s'écouler à droite & à gauche. Il faut aussi, à mesure qu'il pousse de secondes branches du maître sarment, les supprimer, à moins que le fruit n'eût pas retenu, & que ces secondes branches en fissent paroître. Lorsqu'ensuite le fruit est arrivé à sa grosseur, il faut le mettre à l'air, c'est-à-dire, couper toutes les feuilles qui lui font ombrage, afin que le soleil le mûrisse plutôt & l'aoûte mieux. Etant enfin parvenu à sa maturité en août ou en septembre, suivant l'espèce, on le coupe, & on le laisse encore exposé au soleil pendant dix à douze jours avant de l'enfermer ; on le met ensuite dans un lieu sec sur des planches où il ait de l'air, & où la gelée ne pénètre pas ; il se conserve tout l'hiver dans cette situation.

De la Citrouille.

Lorsqu'on se trouve quelque tas de fumier ou de terreau inutile, nulle situation ne lui convient mieux, il y

vient d'une rapidité & d'une groſſeur prodigieuſe.

De la Citrouille.

Il y a une attention particulière à faire à l'égard de cette eſpèce de potiron : on prétend qu'il y a mâle & femelle dans cette plante, & il eſt au moins vrai qu'il y a une marque qui caractériſe les deux ſexes prétendus ; & c'eſt le haſard qui l'a produite, tout de même que de la graine de giroflée il en vient de ſimples & de doubles. Celle qu'on appelle *femelle* pouſſe au deſſus de ſes deux oreilles, deux feuilles égales, oppoſées l'une à l'autre, & la traînaſſe ſort du milieu ; celle qu'on appelle *mâle* n'en pouſſe qu'une, & la tige pouſſe à l'oppoſite : cela eſt facile à remarquer, & par expérience nos maraîchers ont reconnu que le mâle fruitoit beaucoup plus, & que le fruit venoit plus gros & plus en chair, enſorte qu'ils laiſſent pouſſer deux ſecondes branches ſur ces pieds mâles qui leur donnent trois & quatre fruits, pendant que la femelle ſe trouve aſſez chargée d'en avoir un. Ils ont donc l'attention, après que la graine eſt levée & qu'elle a marqué, d'arracher tous les pieds femelles, & de ne re-

planter que les mâles, qui donnent auſſi la graine meilleure & plus abondante. Je l'ai éprouvé cette année, & le fait m'a paru vrai en meilleure partie; mais, comme une année ne décide pas, je n'établis la certitude du fait que ſur le dire des maraîchers qui me l'ont aſſuré.

De la Citrouille.

Je ne ſais ſi les autres eſpèces de citrouilles ſont dans le même cas: comme on n'en cultive point dans ce pays, je n'ai pas eu occaſion de le remarquer; ceux qui en élèvent pourront y prendre garde.

La graine de ce fruit, dont je n'ai encore rien dit, eſt ſa partie la plus eſtimable: elle eſt du nombre des quatre ſemences froides majeures, dont on ſe ſert ſi utilement dans les émulſions; elle adoucit & rafraîchit le ſang; elle tempère l'ardeur de l'urine, le calcul, l'ulcération des reins ou de la veſſie, & les douleurs même de la goutte; on en tire auſſi une huile qui amollit la peau, la rend unie & efface les taches, & qu'on emploie communément dans les pommades coſmétiques. Tout le monde ſait qu'elle entre dans la compoſition de cette boiſſon rafraîchiſſante qu'on boit en été, autant pour le plaiſir

De la Citrouille. que pour la santé, qu'on appelle *orgeat*, parce qu'anciennement l'eau d'orge en étoit la base; mais, comme on perfectionne toujours, la manière de le composer est toute différente aujourd'hui; j'en donerai la recette, pour l'utilité de ceux qui se trouvent écartés & isolés dans leur campagne.

Prenez une demi-livre des quatre semences, qui sont la graine de citrouille, de courge, de concombre & de melon; lavez-les & essuyez-les après; joignez-y six onces d'amandes douces, & deux onces d'amandes amères que vous ferez un peu tremper dans une eau tiède pour en ôter la peau; mettez le tout dans un mortier de pierre, & pilez-le bien; jetez-y ensuite deux livres de sucre, avec la pellicule d'un citron levée légèrement, que vous broyerez avec les semences: cela composera une pâte que vous mettrez bien pressée dans un vase de terre ou de faïence, & que vous pouvez conserver bonne un mois & plus dans un lieu sec.

Pour vous en servir au besoin, vous en prendrez sur chaque pinte d'eau, de la grosseur d'un œuf de poule, que vous mettrez dans une étamine de serge, & que vous délayerez avec une

cuiller ; vous preſſerez enſuite le marc avec les deux mains, & vous jetterez ſur la liqueur quelques gouttes de fleur d'orange ; vous la tranſvaſerez enſuite dans quelque cruche ou bouteille, que vous ferez rafraîchir avant de la boire.

DE LA CITROUILLE.

Cette graine ſe conſerve bonne ſept à huit ans, tant pour les uſages dont je viens de parler, que pour la ſemence. Elle a un petit mérite encore que je ne veux pas omettre ; c'eſt de ſervir d'appât pour prendre les rats, les ſouris, les mulots, les loires & autres inſectes de cette eſpèce, qui en ſont très-friands.

Avant de finir cet article, je crois devoir dire un mot de pluſieurs petites eſpèces de fruits qui tiennent beaucoup de la citrouille ; ce ſont les bonnets-de-prêtre, les trompettes d'Allemagne, les fauſſes oranges, les coloquintes, &c. Toutes ces eſpèces ont la chair & la peau aſſez ſemblable en petit à la citrouille ; mais elles ne ſervent preſque qu'à amuſer les yeux, & ne ſont d'aucune utilité pour la vie. Leur forme & leur couleur varient infiniment ; il y en a dont on fait des tabatières, & c'eſt le plus ſûr mérite que je leur connoiſſe ; quelques autres ont

DE LA CITROUILLE.

des propriétés pour certains remèdes, mais leurs vertus ne sont pas assez éprouvées pour les rendre publiques, d'autant plus que les auteurs que je suis, n'en disent mot. La première espèce que j'ai nommée, je veux dire le *bonnet-de-prêtre*, qu'on nomme autrement l'*artichaut de Jérusalem*, doit pourtant être distingué des autres, d'autant qu'on le mange, & ce n'est pas un mauvais manger; mais il n'a rien non plus de fin ni de délicat; sa forme est singulière, ayant autour de la tête plusieurs cornes disposées à peu près comme celles d'un bonnet de prêtre, d'où il tire son nom.

Il nous est venu depuis peu une nouvelle espèce, qu'on appelle *giromont*, qui a la feuille formée à peu près comme celle d'un figuier, velue & de moyenne grandeur, dont les sarmens rampent comme toutes les citrouilles, fleurissant de même; mais le fruit est différent, étant d'un vert très-noir, rayé quelquefois de jaune, chargé de quelque verrues, un peu alongé en forme de poire; sa chair est ferme & jaune. Le grand mérite de cette espèce est de fructifier beaucoup, & de se garder plus long-temps qu'aucune autre,

sans être sujette à pourrir ; chaque pied rapporte aisément douze à quinze fruits, mais le goût n'est pas meilleur que celui des autres ; je l'ai trouvé au contraire fade, & la chair filandreuse ; peut-être plairoit-il mieux à d'autres, ou seroit-il meilleur dans d'autres climats. Il est certain au moins qu'il n'y a point d'espèce qui fît autant de profit que celle-là, si elle pouvoit s'accréditer chez les gens de la campagne.

De la Citrouille.

CHAPITRE XXIX.

Description de la CIVE ; *ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

De la Cive.

Il y a trois espèces de cive, la cive de Portugal, la grosse cive d'Angleterre, & la petite qu'on nomme autrement *civette*. Elles ne diffèrent que par la grosseur de la feuille, ainsi la même description servira pour les trois, en observant que l'espèce de Portugal est celle qui vient la plus forte. Sa fleur est aussi plus élevée & plus alongée.

La racine de cette plante est un assemblage de petites bulbes à peu près

De la Cive.

comme l'échalotte, mais qui se forment en plus grande quantité, & qui ne sont point enveloppées de même, n'étant liées ensemble que par des racines qui sont des fibres blanches & déliées comme celles de la ciboule ; sa feuille est longue, cylindrique & fistuleuse, & extrêmement menue, d'une odeur & d'une saveur approchante de la ciboule : elle pousse quelquefois une petite tige terminée par un paquet sphérique de petites fleurs purpurines de la grosseur d'une aveline : à ces fleurs succède une petite graine renfermée dans le calice de la fleur.

La feuille de cette plante sert assez fréquemment au printemps dans les fournitures de salade, & quelquefois dans les omelettes ; je ne lui connois pas d'autre usage ni propriété ; les auteurs en médecine n'en ont pas parlé.

La cive se multiplieroit de graine au besoin ; mais il est facile de la multiplier de ses rejetons, c'est-à-dire qu'on sépare les vieilles touffes qui en composent jusqu'à cinquante, & chaque tubercule qu'on replante forme à son tour une touffe dans la même année ; mais pour l'ordinaire on en laisse deux ou trois ensemble : c'est au mois de

mars qu'on la replante, dès qu'elle commence à pouſſer, & on la met en planche ou en bordure, à huit ou neuf pouces de diſtance; elle demande une terre meuble & bien préparée, & ſe ſoutient dans la même place pendant quatre ou cinq ans. Il faut la ſarcler au beſoin, la mouiller dans les ſéchereſſes, & la ſerfouir de temps en temps, principalement au printemps. A la fin de l'automne, on coupe toutes ſes feuilles à fleur de terre, & on la couvre d'un pouce de terreau qui la diſpoſe à pouſſer plus tôt, & plus vigoureuſement au printemps ſuivant: plus on coupe la feuille, plus elle en repouſſe; & plus elle eſt nouvelle, plus elle eſt tendre.

De la Cive.

CHAPITRE XXX.

Description du CONCOMBRE *; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

DU CONCOMBR.

ON cultive dans ce climat pour l'usage de la table quatre espèces de concombres, mettant à part celles qu'on élève pour la médecine, ou seulement pour la singularité, dont je parlerai à la suite.

Ces quatre espèces sont le concombre hâtif & le tardif, le concombre à bouquet, le concombre noir. Les deux premières se ressemblent en tous points, à l'exception que le hâtif est plus petit, & mûrit plutôt que l'autre.

Les racines de ces deux espèces sont droites, fibrées & garnies de beaucoup de chevelu; leurs tiges sont sarmenteuses, grosses, longues, branchues, & rampent sur terre; leurs feuilles naissent alternativement, portées sur une queue de six à huit pouces de longueur, grosses & concaves: elles sont formées, pour le contour, comme celles de la vigne, mais plus grandes, beaucoup

moins découpées, sans dentelure aux bords, rudes & couvertes de petits aiguillons, particulièrement en dessous: il sort de l'aisselle des vrilles ou mains, des fleurs d'une seule pièce, disposées en cloche, évasées & partagées en cinq parties égales, larges chacune d'un demi-pouce environ, d'un jaune pâle, dont les unes sont stériles & les autres fertiles; ces dernières s'annoncent telles par le fruit, qui se forme de la longueur d'un pouce en même temps que la fleur, & avant même qu'elle ne s'épanouisse: ce fruit, qui prend peu à peu son extension, s'alonge jusqu'à un pied sur trois pouces environ de grosseur diamétrale. Il est arrondi aux deux extrémités, quelquefois droit, quelquefois recourbé, parsemé le plus souvent de petites verrues; blanc, vert ou jaune, suivant l'espèce, car il y en a de ces trois espèces; son écorce est fort mince, sa chair ferme, blanche & transparente, sans aucune odeur décidée; la graine est placée au milieu du fruit, dans trois ou quatre loges revêtues d'une pulpe aqueuse. Cette graine est blanche & oblongue, pointue aux deux extrémités, un peu plus grosse que celle du melon, & revêtue d'une écorce

Du Concombre.

dure ſous laquelle ſe trouve une amande laiteuſe & douce.

DU CONCOMBR. La troiſième eſpèce, qu'on nomme le *concombre à bouquet* ou le *concombre mignon*, diffère en pluſieurs choſes des deux précédentes; ſa racine eſt aſſez ſemblable, mais ſa feuille, quoique conformée également, eſt beaucoup plus petite; ſes tiges plus courtes & moins nombreuſes, s'élèvent droit juſqu'à ce que la charge du fruit les faſſe retomber: il ne s'étend guère au-delà de dix-huit pouces, & ſouvent la cloche lui ſuffit. Son fruit vient par bouquets le long de ſes petites tiges, au nombre de quatre réunis enſemble; il eſt d'abord vert, & en mûriſſant il prend une couleur jaune & dorée; ſa longueur eſt ordinairement bornée à quatre ou cinq pouces, ſur deux pouces de groſſeur diamétrale; ſa chair eſt ſemblable, à tous égards, à celle des deux précédens, & ſa graine de même, mais un peu plus petite: ſon principal mérite eſt d'être fort hâtif.

La quatrième eſpèce eſt toute différente des trois autres; ſa racine eſt fort courte, blanche & chevelue; ſes feuilles naiſſent en foule les unes ſur les autres, placées alternativement; &,

quand elles sont dans toute leur force, elles portent jusqu'à quinze pouces d'étendue & plus, fort ressemblantes pour le contour à celles de la vigne, mais découpées moins profondément, rudes, cloquetées & velues tant dessus que dessous, répandant une mauvaise odeur; elles sont portées sur une queue creuse de la grosseur du doigt, & de quinze à dix-huit pouces de longueur: sa tige s'élève droit en naissant, & se renverse ensuite par le poids de ses feuilles & de ses fruits; quelquefois elle est unique, quelquefois il s'en trouve deux ou trois; elle est fort grosse, disposée à cinq faces, & creuse en partie: le vide, quand on la coupe latéralement, représente une étoile; sa longueur est de trois pieds environ. Des aisselles des feuilles naissent les fleurs, qui sont d'un jaune doré & velouté, formées en cloches, & ressemblantes, à tous égards, à celles du potiron; les unes sont stériles, portées sur des pédicules de trois à quatre pouces de longueur; les autres fertiles, & sont précédées du fruit qui est déja formé avant qu'elles s'épanouissent. Ce fruit est d'abord fort menu en naissant, & d'un vert tendre; mais, à mesure qu'il grossit & qu'il s'a-

DU CONCOMBR.

longe, il prend une couleur foncée presque noire : il s'en trouve pourtant qui

Du Concombr.

sont marbrés & rayés d'un blanc jaunâtre. La groſſeur & la longueur ſont fort ſemblables au concombre tardif, mais ſa peau eſt beaucoup plus rabotteuſe, & forme une quantité de petites côtes ; ſa chair eſt ferme, de couleur jaunâtre, & beaucoup moins aqueuſe que les autres eſpèces. La graine eſt placée dans pluſieurs loges ſéparées par une pulpe comme dans les autres, mais plus groſſe du double, plus évaſée & plus rouſſe.

On cultive encore par curioſité quelques eſpèces ſingulières : l'une ſe nomme le *concombre de Barbarie*, qui eſt très-gros & d'une forme bizarre, chargé d'une quantité de verrues, de couleur jaune, rayé de vert ; la tige & la feuille n'ont rien de particulier ; & je ne lui connois aucune propriété.

L'autre ſe nomme le *concombre ſerpent* ou *le luffa ;* ſa forme eſt alongée, mais beaucoup plus gros du côté de la tête que de la queue ; ſa peau eſt liſſe, d'un vert pâle, marquée à côte par de petits filets ſaillans rangés avec ſymétrie ; ſa feuille eſt découpée, aſſez petite, & ſes bras menus. On n'en fait aucun

aucun usage ni à la cuisine, ni en médecine, dont les auteurs aient parlé; il me paroît que c'est une plante toute nouvelle pour nous.

DU CONCOMBR.

Une troisième espèce bien plus connue & fort utile en médecine, c'est le concombre sauvage qui est vivace; sa racine est longue & grosse, il en sort plusieurs tiges épaisses qui s'élèvent d'abord fort droites à la hauteur de quinze à dix-huit pouces, & qui se renversent ensuite contre terre, quand elles sont chargées de leurs fruits; ses feuilles sont arrondies & pointues, assez grandes, oreillées à leur base; les fleurs sortent des aisselles formées en cloche d'une seule pièce, de couleur jaune pâle: ses fruits qui viennent en grand nombre, sont de la forme & grosseur d'une grosse olive d'Espagne, ayant la peau rude & inégale; ils renferment en trois loges séparées, des graines noires, plates, presque ovales & luisantes. Cette plante croît naturellement dans nos provinces méridionales, & elle vient aussi aisément ici dans tous les jardins où on la sème, tant pour l'utilité que pour le plaisir; à ce dernier égard voici son petit mérite. Lorsque le fruit est en maturité, ce qui se

Du Concombr.

connoît à sa couleur qui jaunit un peu, celui qui veut se réjouir le coupe doucement avec la queue pour se présenter à un autre sous quelque prétexte imaginé, & en le présentant du côté de la queue, & le pressant un peu entre les doigts vis-à-vis celui à qui on en veut, la queue part, & la liqueur, ainsi que la graine qui est dedans, sortent avec impétuosité, & s'élancent au visage jusqu'à quatre pas : on en rit un moment, & la pièce finit là. A l'égard de ses propriétés, c'est une plante dont toutes les parties sont extrêmement purgatives, sur-tout le fruit; c'est avec son suc qu'on compose ce fameux élatérion des anciens, dont les modernes ont reconnu également le mérite; il est employé particulièrement dans les vieilles maladies, lorsqu'il y a des obstructions invétérées à emporter, dont les purgatifs ordinaires ne peuvent pas triompher, ou des matières vermineuses à détruire; la dose est de douze à quinze grains : on le trouve chez tous les apothicaires. Le miel où ce fruit a bouilli se donne à une once ou deux au plus en lavement pour les personnes sujettes aux vapeurs, & pour celles qui ne sont pas réglées.

Je reprends le fil des espèces propres à l'usage de la vie. Les trois premières ne diffèrent point ni en goût, ni en qualités, ni en propriétés : on en fait un grand usage pour la vie dans leur saison. Le commun des hommes n'en fait pas cependant le même cas que les gens délicats, par la raison qu'il demande un assaisonnement un peu recherché, qui n'est pas de toutes les conditions, & qu'il n'est parfaitement bon que sous les viandes, soit fines, soit communes ; mais, quand il a passé par les mains d'un bon cuisinier, il est bien digne de l'empressement des gens de goût ; & d'ailleurs il est en lui-même sain & rafraîchissant. Quelques auteurs modernes qui ont travaillé sans doute sur d'anciennes & fausses traditions, l'ont accusé d'avoir plusieurs qualités vicieuses, & même vénéneuses : il se peut que dans son origine il les ait eues ; mais cette plante, comme bien d'autres, étant venue à se naturaliser dans ce climat qui s'est trouvé lui être favorable, a perdu sans doute ses mauvaises qualités, en les supposant vraies ; & le fruit est actuellement reconnu bon par tout le monde, excepté pour les

Du Concombre.

estomacs froids, à cause de sa qualité froide.

DU CONCOMBR.

On le mange cru & cuit de vingt façons différentes, tant en gras qu'en maigre : on en garnit les soupes ; &, quand ils sont farcis, la farce les relève beaucoup. On les met sous des poulets ou des poulardes, & c'est un ragoût distingué ; on le met encore sous des viandes rôties, après les avoir fait cuire & égoutter. On les cache avec différentes viandes, de même qu'avec le poisson, & on en fait une farce très-délicate : on les fricasse à la poële avec le beurre, l'oignon ; on les apprête aussi dans la casserole avec la crême, le persil & la ciboule ; enfin les cuisiniers ont un plaisir particulier à varier le goût & l'assaisonnement de ce légume, qui est goûté & souhaité dans les meilleures tables. Pour le manger cru en salade, il y a deux façons différentes de le préparer : les uns, après l'avoir pelé & coupé par tranches, le saupoudrent de gros sel entre deux plats, & le remuent de temps en temps jusqu'à ce que la liqueur aqueuse en ait découlé ; ils l'assaisonnent ensuite de vinaigre, d'huile & de poivre : les au-

tres coupent le fruit par tranches, & le laiſſent pendant une nuit entre deux plats; le lendemain ils le preſſent entre les mains pour en faire ſortir le ſuc; &, quand ils veulent le manger, ils répandent deſſus l'huile & le vinaigre, avec le poivre & le ſel, & quelques fines herbes hâchées menu. De l'une & de l'autre manière, ils ſont très-bons au goût, & quelques auteurs les aſſurent ſalutaires à l'eſtomac; mais d'autres prétendent, avec plus de vraiſemblance, qu'ils ſont fort indigeſtes, j'entends étant mangés crus, comme je viens de le dire.

Du Concombr.

L'uſage du concombre eſt favorable, en particulier, aux tempéramens chauds dont les viſcères ſont échauffés: c'eſt ſa propriété eſſentielle de rafraîchir dans les maladies des reins & de la veſſie, & ſur-tout dans le calcul, où on en recommande fort l'uſage; mais, dans ces ſortes de cas, il faut qu'il ſoit cuit. Sa pulpe pilée & rafraîchie dans la glace, appliquée ſur la tête fraîchement raſée, eſt, au rapport de deux grands médecins, un remède ſpécifique dans la phrénéſie. Sa graine eſt une des quatre ſemences froides majeures qu'on emploie ſi fréquemment dans les émul-

sions, & qui entre dans la composition de l'orgeat.

DU CONCOMBR.

Les deux espèces hâtives sont celles qui fixent l'attention des jardiniers, & que tout le monde est empressé d'avoir de bonne heure ; leur culture est difficile : mais les deux autres, dont je parlerai à la suite, s'élèvent sans peine & sans frais.

Elles se cultivent l'une comme l'autre, & demandent de grands soins, car il n'est point de plante si délicate dans sa naissance : on la sème sur couche dans les mois de novembre ou décembre ; quatre pouces de terreau suffisent pour la semence, qu'on peut mêler par conséquent sur la même couche avec les autres espèces de plantes à qui cette dose suffit.

Sous chaque cloche on peut placer quinze ou vingt grains : les uns font des trous avec le doigt, & en mettent deux dans chaque trou, qu'ils recouvrent fort légèrement, ou point du tout ; d'autres, après avoir rangé leur graine en distance égale, l'enfoncent avec le bout du doigt, & laissent les trous à l'air. L'une & l'autre façon est arbitraire : je les ai éprouvées toutes deux, & je n'en ai point reconnu d'effet dif-

férent ; il faut observer seulement que la couche soit d'une bonne chaleur, & que le terreau soit fin.

Du Concombr.

Aussitôt semé on baisse les cloches, & on les borne même si le temps le demande : on les couvre pendant la nuit, & on y donne enfin les mêmes soins qu'aux melons ; je supprimerai donc ce détail de conduite, qu'on trouvera dans le chapitre du Melon.

Trois semaines ou un mois après avoir été semés, ils doivent être bons à repiquer sur une couche neuve, & pour lors on n'en met que six sous chaque cloche, pour qu'ils puissent mieux profiter : ils se fortifient sur cette seconde couche ; & pourvu qu'on la réchauffe exactement, & qu'on donne de l'air au plant autant que le temps peut le permettre, il est en état un mois après d'être replanté en place sur une troisième couche, pour y demeurer.

Cette dernière couche doit être chargée de sept à huit pouces de terreau ; & on observera de garder le fumier le plus menu pour former le dernier lit, qui contribuera beaucoup à nourrir le fruit. On les espace à deux pieds l'un de l'autre en échiquier, comme les melons, & on fait choix des cloches les

Du Concombr.

plus claires, ce qui ſert beaucoup à les avancer. Cinq ou ſix jours après, ſi les pieds ſont aſſez forts, on leur fait la première taille, c'eſt-à-dire on coupe les oreilles, & on pince la tige au deſſus de la ſeconde feuille, où, pour mieux dire, on la coupe : s'ils ſont encore trop foibles, on attend à la faire qu'ils ſe ſoient un peu fortifiés.

On a ſoin d'entretenir la chaleur de la couche par le moyen des réchauds, qu'on charge autant de fois qu'elle en a de beſoin.

On le couvre & découvre à propos ſuivant le temps, & on fait profiter au plant de la vue du ſoleil autant de fois qu'il ſe montre ; car l'air lui eſt autant néceſſaire que la chaleur, & lorſqu'il manque de l'un ou de l'autre, on le voit bientôt fondre. La trop grande chaleur lui eſt également pernicieuſe ; ainſi on ne ſauroit avoir trop d'attention pour l'entretenir dans un juſte degré de température.

Il n'eſt pas ordinaire que cette plante ait beſoin d'eau juſqu'à ce que le fruit ſoit bien arrêté, cependant le cas arrive quelquefois, lorſque les terreaux ou les fumiers ont été employés trop ſecs ; & en ce cas, dont on s'ap-

perçoit facilement par la langueur des plants, il faut leur donner une légère mouillure après avoir fait tiédir l'eau au soleil; ou, au défaut du soleil, on peut jeter une pinte ou deux d'eau bouillante sur une cruchée d'eau naturelle, pour corriger sa froideur & sa crudité. Du Concombr.

Aussitôt que les pieds commencent à faire leurs bras, il faut les arrêter à deux yeux; & quand les secondes branches montrent du fruit, il faut les pincer à un œil au dessus, & toujours les retailler de même, à mesure qu'il en pousse d'autres.

On doit aussi éviter la confusion des branches, d'autant plus que les feuilles prennent beaucoup de place, & il faut couper exactement les gourmands; on peut aussi supprimer une partie des feuilles, quand elles font trop d'embarras & d'ombrage au fruit, elles consomment d'ailleurs trop de sève, surtout celles qu'on appelle feuilles dures.

Dès que les premiers fruits paroissent, il faut commencer à donner un peu d'air aux cloches, & les y accoutumer peu à peu; lorsqu'ensuite les bras demandent à s'étendre, il faut les laisser sortir librement; mais, si on

craint encore quelques gelées, il faut être préparé à couvrir la couche avec des paillassons par le moyen d'un treillage qui les soutient.

Du Concombr.

Le mois d'avril arrivé, le fruit doit commencer à se fortifier, s'il provient des premières semences de novembre & décembre; &, comme dans ce mois on commence d'avoir des jours de chaleur, il est à propos alors de le mouiller copieusement suivant le besoin; car cette plante aime autant l'eau que le melon l'aime peu: elle demande aussi d'être taillée régulièrement, & lorsqu'elle est bien conduite à tous égards, elle donne du fruit pendant deux ou trois mois. Les premiers doivent être bons à couper au commencement de mai; j'en ai élevé moi-même sous des châssis, qui se sont trouvés bons à la fin d'avril. Il faut convenir aussi qu'indépendamment des soins, si les années ne sont pas un peu favorables, le fruit est beaucoup retardé: en comparant, par exemple, l'hiver de 1740, dont les rigueurs se firent sentir jusqu'au mois de mai, avec l'hiver que nous venons de passer, il est aisé de comprendre la différence qu'en éprouvent les plantes. Au reste, le concombre n'est pas comme

le melon, qui a un point déterminé de maturité ; il eſt bon à tout âge, & on peut le couper dès qu'il a la groſſeur de deux pouces.

Du Concombr.

En Angleterre & en Hollande, on avance beaucoup plus ce fruit qu'on ne fait communément en France, & on prolonge également ſa durée de trois mois de plus ; car dès le commencement d'avril ils commencent d'en jouir, & ils en élèvent ſucceſſivement juſqu'à Noël. Leur méthode pour les faire venir ſi hâtifs, eſt de les ſemer dans les premiers jours d'octobre en pleine terre, & ils ont ſoin de les couvrir pendant les nuits & dans les jours de mauvais temps : le mois ſuivant ils les replantent, chaque pied ſéparément, dans un petit pot qu'ils mettent ſur une couche chaude, à couvert des verrières ou châſſis ; ils la réchauffent exactement au beſoin, & donnent au plant tous les ſoins qu'il demande : ce plant ſe trouve fort quand les grandes gelées arrivent ; & M. Bradley, auteur célèbre, aſſure, ſur ſon expérience, que la plante s'étant ainſi fortifiée, réſiſte beaucoup mieux aux rigueurs de l'hiver, enſorte qu'elle fleurit en février, & donne ſon fruit au commencement d'avril. Je n'ai pas

éprouvé cette manière, mais je la con-
DU CONCOMBR. çois bonne; & il n'eſt pas douteux qu'on ne réuſſît encore plus aiſément en France qu'en Angleterre, où le climat eſt beaucoup plus froid, ſi on vouloit en prendre la peine. La raiſon qui s'y oppoſe, c'eſt qu'on ne récompenſe pas aſſez l'artiſte des fruits d'un travail long & aſſidu; le génie de la nation en général, appliqué à d'autres objets, n'eſt pas tourné à ces petites merveilles de l'art, comme celui des Anglois, des Hollandois & des Allemands, qui nous ſurpaſſent tous en ce genre: en deux mots, la même émulation n'eſt pas chez nous; & ce n'eſt pas la ſeule partie de l'agriculture qui y eſt négligée. Il eſt à ſouhaiter qu'on y prenne plus de goût, & que les Grands, qui ſont l'ame d'un Etat & le mobile de tous les arts, animent l'ouvrier à faire fleurir celui-ci, puiſqu'il eſt vrai de dire (laiſſant à part les autres raiſons de politique d'Etat) que les productions de la nature, confiées par le Créateur à l'induſtrie de l'homme pour ſon uſage, ſont le préſent le plus précieux qu'il lui ait fait, & le plus digne par conſéquent de ſon attachement. Cette petite digreſſion n'eſt pas inutile dans le ſujet

que je traite, & autant vaut la placer ici qu'ailleurs ; car le petit nombre de curieux & d'amateurs qui se trouvent en France, gémit journellement sur l'indifférence du gros de la nation pour tout ce qui s'appelle *étude* & *culture des plantes;* & c'est une espèce de honte pour elle qu'avec un sol merveilleux & un soleil favorable, nous soyons privés de mille petits biens dont nos voisins, dans une position ingrate, jouissent plus tôt & plus abondamment que nous. J'accuse ici sans déguisement notre infériorité dans cette partie, cependant ce n'est pas l'ouvrier qui en est coupable ; pour peu qu'on le connoisse, il ne sera jamais taxé d'incapacité ni de défaut d'activité ; mais que lui serviroit de prodiguer ses peines & sa substance, si personne ne veut mettre le prix aux fruits de son labeur ? C'est à ceux qui sont à la tête des arts de l'encourager, & d'inspirer le goût de ces nouveautés aux gens riches qui peuvent en faire la consommation. Je reviens à mon sujet.

Du Concombre.

On vient de voir ce qui se pratique en Angleterre pour accélérer la maturité du fruit dont je traite. Il me reste à dire comment on y prolonge sa durée.

jusqu'à Noël. Rien n'est plus simple : on

Du Concombr.

en sème au commencement de juillet sur une couche faite de fumier sec & de litière fraîche mêlés ensemble, qu'on charge de dix pouces de terre sans aucune autre précaution, parce que la saison n'en demande pas. Au mois de novembre suivant, comme les nuits deviennent fraîches, & que les gelées blanches commencent, on couvre le plant avec des cloches ou des châssis, & au besoin on jette des paillassons par dessus : le pied commence à produire à la fin du même mois, & se trouvant bien soigné, il continue de donner du fruit jusqu'aux grandes gelées. Je crois, quoique l'auteur Anglois n'en parle pas, que la couche peut avoir besoin de quelque réchaud aux environs de la Toussaints, pour entretenir l'action de cette plante qui craint extrêmement le froid ; c'est ce qu'on pourra éprouver, si on veut en tenter l'effet. Je passe à la culture des deux autres espèces de concombres dont il me reste à parler.

Le concombre ordinaire, qu'on nomme *le tardif*, ne diffère des deux hâtifs que par sa grosseur, qui est telle qu'on en voit communément d'un pied

de long, sur trois pouces de grosseur diamétrale; sa chair est la même, mais il fruite plus tard. On peut les élever sur couche pour en jouir plus tôt; & quand ils sont bons à replanter sur la fin d'avril & au commencement de mai, on les met en pleine terre après avoir préparé la place: on fait pour l'ordinaire des couches sourdes, sur lesquelles on les plante en échiquier, comme les autres, à deux pieds de distance; d'autres se contentent de faire des trous d'un pied en quarré, qu'ils rempliſſent de fumier consommé, avec deux jointées de terreau par dessus: ils viennent presque également bien d'une façon comme de l'autre. On les tient couverts pendant quelques jours, jusqu'à ce qu'ils soient bien repris; on les abandonne ensuite en plein air. Ceux qui n'ont pas pris l'avance de les élever sur couche, les sèment en place à la mi-avril, dans des trous disposés comme je viens de le dire, & ils viennent de même, mais plus tard. Quand on a des cloches pour les couvrir jusqu'à la fin de mai, c'est une sûreté contre les gelées de ce mois, qui les font souvent périr; au défaut de ce secours, il faut se servir, quand il y a

péril, de pots de terre qu'on renverse dessus, ou de petits mannequins, sur lesquels on met une poignée de litière; mais, passé ce mois, ils ne demandent plus que d'être mouillés abondamment, & souvent taillés, comme je l'ai expliqué pour les hâtifs, & dans cette situation ils rapportent beaucoup plus plus que sur couche.

DU CONCOMBR.

Il y en a de deux couleurs, le jaune & le blanc, qui ne diffèrent pas d'ailleurs en qualités; on prétend même que le jaune n'est autre que le blanc dégénéré : je ne parle pas d'une troisième espèce qui est verte, dont on ne fait point d'estime, quoique ce soit le même goût.

Il faut avoir soin particulièrement de couper les fruits à mesure qu'ils sont bons; car non-seulement ils durcissent sur pied, mais ils empêchent les jeunes de profiter : étant coupés & fermés au frais, ils se conservent encore mieux, & se soutiennent assez long-temps.

Lorsqu'on en apperçoit quelqu'un de contrefait, il faut l'ôter; un autre mieux fait profite de la nourriture.

Quand on veut en élever pour faire des cornichons, qui se mangent tout l'hiver en salade, on ne doit les semer

qu'à la fin de mai en pleine terre ; ils sont bons à couper au mois de septembre, se trouvant à la grosseur du petit doigt. DU CONCOMBR.

Cette plante est sujette à une maladie qu'on appelle *le meûnier* ou *le blanc*, parce que ses feuilles se farinent, & en périssant font avorter le fruit ; ce sont les fraîcheurs qui l'occasionnent : le seul remède est de couper toutes les feuilles infectées ; & le préservatif au mal, qui vaut mieux que le remède, est de couvrir les planches de paillassons ou de grande litière, dans les temps froids, & sur-tout pendant les nuits.

Le concombre noir se cultive comme le précédent, mais il ne se sème pas en place : il faut l'élever sur couche, & on le replante ensuite dans une terre bien fumée ; son fruit est d'une qualité toute différente des autres ; sa chair n'est ni si aqueuse, ni si fondante, & son goût approche de celui de la châtaigne : je le trouve en mon particulier fade, pâteux, très-inférieur aux autres ; cependant il a ses amateurs. Il produit beaucoup, & se garde fort avant dans l'hiver, étant fermé séchement à l'air ; ce sont ces deux qualités qui lui font

Du Concombr.

le plus de partisans : on retire la graine à mesure qu'on consomme le fruit ; elle se garde long-temps.

A l'égard des trois premières espèces, on en marque une certaine quantité proportionnée à son besoin, qu'on laisse sur pied, jusqu'à ce qu'ils commencent à tomber en pourriture ; on détache alors la graine, qu'on lave en plusieurs eaux, pour en ôter le limon, & on la met sécher pendant quelques jours avant de l'enfermer : elle se conserve bonne sept à huit ans.

Avant de finir cet article, je donnerai la manière de faire les cornichons, pour l'utilité de ceux qui les aiment, & qui sont sûrs de leur digestion.

Choisissez les plus petits & les plus blancs ; éclatez ou coupez la queue, & mettez-les dans un linge blanc, en les frottant les uns contre les autres, pour les dépouiller de leur duvet : faites-les blanchir ensuite, c'est-à-dire, jetez-les dans une eau bouillante pendant l'espace de quatre minutes, & remettez-les tout de suite dans l'eau fraîche ; retirez-les, & faites-les égoutter sur un linge blanc : remettez-les ensuite dans le vaisseau où vous voulez qu'ils demeurent, soit en cruche ou bouteille ;

rangez-les dedans le mieux qu'il se pourra, en entre-mêlant quelques feuilles de laurier franc & quelques poivres longs, & versez du vinaigre blanc par dessus jusqu'à la superficie, après l'avoir fait un peu bouillir dans un poëlon; ajoutez-y ensuite une once de sel environ sur chaque pinte de vinaigre, & couvrez le vaisseau avec un parchemin double lié autour. Huit jours après ils seront bons à manger, & se conserveront d'une année à l'autre; vous pouvez encore ajouter une poignée de percepierre, d'estragon ou de côtons de pourpier, si c'est votre goût.

Du Concombr.

CHAPITRE XXXI.

Description de la CORIANDRE; *ses propriétés, sa culture, &c.*

QUOIQU'ON ne fasse aucun usage de cette plante dans les alimens, comme elle se trouve utile au plaisir des sens & au soulagement du corps en beaucoup de maladies, je crois qu'elle peut mériter une place dans un potager régulièrement fourni.

De la Coriandre.

Sa racine est menue, blanche & gar-

De la Coriandre.

nie de quelques fibres; sa tige est simple, cylindrique, lisse, moëlleuse, & s'élève à dix-huit ou vingt pouces; ses feuilles inférieures sont arrondies & dentelées, les supérieures sont plus profondément découpées, & divisées en lanières très-étroites; ses fleurs sont au sommet des rameaux disposées en parasol, formées en roses, composées de cinq pétales inégaux, échancrés, de couleur blanche purpurine, & d'un calice qui se change en deux graines qui, étant jointes ensemble, font une sphère entière, verte d'abord, ensuite d'un jaune pâle. L'odeur de toute la plante, mais particulièrement des graines fraîches, est forte & puante; cependant elle s'adoucit en séchant, & les graines acquièrent une saveur suave & agréable; ces graines sont grises, rondes, de la grosseur d'un petit pois.

Elles s'emploient aux mêmes usages que l'anis, avec lequel on les mêle, ou qu'on lui substitue à son défaut; elle est stomachique, carminative & anti-venteuse. Ce que j'ai dit des vertus de l'anis, doit s'entendre également de cette semence où je n'en ferai pas de répétition; j'ajouterai seulement que sa feuille verte, cuite avec une mie de

pain, est bonne pour dissiper les tumeurs enflammées. On se sert encore de la graine pour en faire de petites dragées qui provoquent les vents en même temps qu'elles flattent le goût; elle sert aussi de base à une liqueur nommée, par cette raison, *eau de coriandre*, fort agréable à boire, & assez salutaire; les brasseurs en mettent aussi quelquefois dans la composition de la bière, & elle lui donne bon goût.

DE LA CORIANDRE.

Cette plante croît facilement en toute sorte de fonds préparés, & les campagnes en sont couvertes aux environs de Paris, du côté d'Aubervilliers. On sème la graine au mois de mars, & on sarcle le plant six semaines après, si les mauvaises herbes prennent le dessus; mais pour l'ordinaire on peut s'en dispenser: il n'y a aucune autre façon à lui faire, il est à souhaiter seulement qu'il n'arrive point d'orage au temps de la fleur, car les éclairs la ruinent. La graine se trouve bonne à recueillir à la fin d'août: on arrache ou on coupe toute la plante; &, comme cette graine se détache au moindre ébranlement, pour ne pas en perdre autant qu'on en retireroit, il faut faire porter sur le champ quatre draps

qu'on coud ensemble, sur lesquels on la repose aussitôt coupée, & on la bat tout de suite. Une seconde précaution à prendre, également utile, c'est de faire cette moisson le matin à la rosée. La graine se conserve bonne à semer pendant deux ans.

De la Coriandre.

CHAPITRE XXXII.

Description de la CORNE-DE-CERF; *ses propriétés, sa culture, &c.*

CETTE plante est annuelle; sa racine est ligneuse, unique, garnie de quelques fibres; ses feuilles sortent du cœur à fleur de terre, longues de huit à dix pouces, & étroites, découpées profondément & inégalement en approchant de leur extrémité, un peu velues, d'un vert assez foncé; autour du cœur il sort aussi des espèces d'épis, portés sur une queue longue & menue, semblables à ceux du plantain, qui fleurissent imperceptiblement: chaque fleur est portée sur un petit calice surmonté de quelques étamines sans pétales visibles: à ces étamines succède la graine, qui est extrêmement menue,

De la Corne-de-Cerf.

plus ovale que ronde, & de couleur marron.

De la Corne-de-Cerf.

Sa feuille eſt employée dans les fournitures de ſalade, & n'a pas d'autre uſage ni propriété connue pour la vie; il eſt même aſſez rare aujourd'hui qu'on s'en ſerve.

Elle eſt utile en médecine, étant aſtringente par le ventre, & apéritive par les urines, vulnéraire, & propre pour arrêter les cours de ventre & les hémorragies; elle eſt bonne auſſi pour la colique néphrétique, pour la rétention d'urine, pour atténuer la pierre, pour déterger & conſolider les plaies.

On la sème au mois de mars, le moins dru qu'on peut; malgré cela, il s'en trouve toujours trop: deux mois après on peut commencer d'en faire uſage, & à meſure qu'on coupe ſa feuille, il en repouſſe de nouvelles: il faut la ſarcler & l'arroſer dans ſa jeuneſſe, & la placer dans une terre meuble; elle ne demande pas d'autres ſoins: ſa graine mûrit au mois d'août, & ſe conſerve bonne deux ou trois ans.

CHAPITRE XXXIII.

Description de la COURGE; *ses différentes espèces, sa culture, &c.*

De la Courge.

LA courge est une plante annuelle dont il y a trois espèces, la courge longue, la grosse, & la calebasse.

La première fait sa racine tendre & blanche, partagée en plusieurs fibres menues; ses tiges sont sarmenteuses, grosses comme le doigt, longues de deux ou trois toises, & rampantes lorsqu'on ne les secoure pas pour les faire monter; ses feuilles sont rondes & grandes, cotonneuses & crénelées sur les bords, portées sur des queues cylindriques, oblongues & concaves; ses fleurs sortent des aisselles des feuilles, formées en cloche, de couleur blanche, évasées & tellement découpées, qu'elles paroissent composées de cinq pétales distincts, velues en dedans, & garnies à l'extérieur d'un duvet court; les unes sont stériles, n'étant portées sur aucun embryon; les autres sont fertiles, & appuyées sur des embryons qui se changent en des fruits cylindriques,

ques, qui portent jusqu'à quatre pieds & plus de longueur; la grosseur, du côté de la queue, approche de celle de la jambe, mais elle augmente beaucoup en tirant vers l'extrémité : son écorce est mince & d'un vert blanchâtre, lorsqu'elle est jeune; en séchant, elle prend une couleur jaune, & durcit comme du bois. Sa chair est blanche, fade, un peu fongueuse, divisée ordinairement en six quartiers remplis de loges, qui contiennent des graines longues & applaties, larges à une extrémité & rétrécies du côté du germe, renfermant sous une peau dure, une amande douce & agréable au goût, de couleur blanche.

DE LA COURGE.

Sa chair est rafraîchissante, mais assez insipide; cependant dans plusieurs provinces on la mange avec plaisir, cuite avec le bouillon de la soupe; elle n'y fond point comme le potiron, & néanmoins elle est fort tendre : on en fait aussi une confiture qui est fort estimée : ce sont ses deux principales propriétés.

L'usage en est bon pour les tempéramens chauds, mais pernicieux pour les tempéramens contraires : on s'en sert aussi pour appaiser la soif, en buvant

l'eau dans laquelle on la fait infuſer.

De la Courge. Sa graine fait ſon mérite eſſentiel ; elle eſt du nombre des quatre ſemences froides majeures qu'on emploie dans les émulſions, pour toutes les maladies qui proviennent de l'acrimonie du ſang ; elle entre auſſi dans la compoſition de l'orgeat, dont j'ai donné la recette dans l'article de la Citrouille. Sa feuille verte, appliquée ſur les mamelles des nouvelles accouchées, leur fait perdre le lait, ſelon un grand auteur. L'eau diſtillée du fruit avant ſa maturité, eſt propre aux inflammations externes des yeux, des oreilles & de la goutte ; & priſe intérieurement, elle appaiſe les grandes chaleurs du corps : ſon ſuc par expreſſion, fait le même effet. La chair pilée, crue & appliquée ſur les brûlures, les guérit, & appaiſe l'inflammation.

Sa culture eſt la même que celle des citrouilles & potirons, avec cette différence, qu'il faut la tranſplanter au pied des murs du midi, ou au pied de quelques perches fortes & élevées, auxquelles elle puiſſe s'accrocher par le moyen de ſes mains ; car ce fruit veut avoir l'air tout autour de lui : il en vient plus long & plus uni, & n'eſt

pas sujet à se gâter, ni à être percé des insectes, comme lorsqu'il est couché sur terre.

De la Courge.

Cette espèce diffère de toutes les espèces de citrouilles, en ce qu'elle n'est bonne à manger que dans sa jeunesse, & que les autres demandent d'être bien aoûtées, & même gardées quelque temps.

La seconde espèce diffère de la première par son fruit, qui a la figure d'un flacon rond & ventru, & qui grossit considérablement ; on s'en sert aux mêmes usages.

La troisième espèce, qu'on appelle *calebasse* ou *flacon*, diffère des deux autres par la figure de son fruit, qui est fait en bouteille, ayant le col étroit & la panse grosse ; sa semence est aussi plus brune. On emploie particulièrement cette espèce, pour en faire des flacons propres à tenir du vin ou de l'eau, ou telle autre chose qu'on juge à propos ; les jardiniers s'en servent, en différens endroits, pour y mettre leurs graines. On laisse bien sécher le fruit, & on le vide ensuite, en le ratissant le mieux qu'on peut. Un outil disposé en petit comme une ratissoire à tirer, y seroit fort propre.

De la Courge.

J'en connois une quatrième espèce, dont la peau est d'un gros vert noir, rayé d'un blanc jaunâtre ; mais on la place plutôt au nombre des coloquintes qu'au nombre des courges, & il n'est pas venu à ma connoissance qu'on en fasse aucun usage.

CHAPITRE XXXIV.

Description du CRAN *; ses propriétés ; sa culture, &c.*

Du Cran.

CETTE plante, qu'on appelle d'un autre nom *le grand raifort* ou *le raifort sauvage*, est vivace.

Sa racine est longue & grosse, rampante, blanche, d'un goût piquant & brûlant ; ses feuilles sont longues de quinze à dix-huit pouces, larges à proportion, pointues, d'un beau vert lustré, un peu cloquetées, rudes & dentelées sur les bords ; quelquefois elle porte une tige, & souvent elle n'en porte point : cette tige s'élève à un pied & demi ou deux pieds ; elle est droite, ferme, cannelée, creuse, & porte de petites fleurs blanches à quatre pétales, disposées en croix, auxquelles succè-

dent de petits fruits presque ronds, qui renferment la semence.

DU CRAN.

Sa racine, qui est la seule partie dont on fasse usage, réveille l'appétit, & on la mange avec la viande en place de moutarde : étant rapée fraîchement, son goût est presque le même; & c'est pour cela qu'on l'appelle *la moutarde des Allemands :* on la mange également avec le beurre frais, dont on fait des tartines; c'est le déjeûner ordinaire des Flamands. On comprend de-là qu'il ne faut en arracher qu'à mesure qu'on en a besoin, & c'est une ressource utile dans les campagnes éloignées, où on n'a pas toujours de la moutarde sous sa main; je dis utile pour ceux à qui les viandes naturelles ne piquent pas assez le goût.

Ses vertus pour la médecine sont d'être stomacale, pectorale & antiscorbutique : on la coupe par rouelles, & on la fait infuser pendant douze heures dans une décoction d'orge, ou bien on la fait bouillir pour en faire une tisane; la dose est d'une once sur une pinte d'eau : les scorbutiques s'en trouvent fort soulagés, & c'est un des plus grands remèdes contre ce mal. On fait boire aussi aux phthisiques le lait

Du Cran. où cette racine a bouilli, & aux hydropiques le vin blanc où elle a infusé; les asthmatiques en reçoivent aussi du soulagement, & elle a de plus la vertu de pousser les urines.

Cette plante croît naturellement au bord des ruisseaux, des rivières, des étangs, & dans les prairies humides. On la cultive aussi dans les jardins, & ses vertus lui font bien mériter d'y avoir place. Quelques-uns prétendent qu'il y en a deux espèces, l'une plus grande que l'autre; mais, après y avoir donné assez d'attention, je n'attribue la prétendue différence qu'à la qualité de terre plus ou moins grasse, qui rend la plante plus ou moins forte.

Elle se multiplie de trois manières: ou de graines qu'on sème au printemps, ou de ses rejetons qu'on sépare de vieux pieds, ou de son pied même qu'on coupe par rouelles, à l'épaisseur de trois lignes, & qu'on remet dans terre; mais cela se doit faire en même temps qu'on arrache le pied, & dans une saison où la sève soit en action: chaque rouelle fait une racine qui forme un pied tout comme les rejetons. La plupart des racines coupées de même, produisent le même effet; c'est une

expérience qu'il eſt facile de faire, & qui prouve qu'une même plante contient beaucoup de germes dans ſa ſubſtance, auſſi-bien que dans ſa ſemence. DU CRAN.

Il faut la renouveler tous les ans, pour en avoir toujours qui ſe ſuccède dans le degré de bonté qu'elle doit avoir; car ſa racine devient dure & cordée dès la troiſième année; enſorte qu'elle n'eſt parfaitement bonne que pendant le courant de la ſeconde, (j'entends pour l'uſage de la vie,) ayant beſoin de la première pour ſe former.

Sa culture n'a rien de particulier; il faut obſerver ſeulement de la placer dans la terre la plus fraîche qu'on ait, & dans une ſituation un peu ombragée.

CHAPITRE XXXV.

Description du CRESSON; *ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

DU CRESSON.

LE cresson est une plante annuelle qui sert dans les fournitures des salades; elle n'a pas d'autre usage pour la vie, mais elle a de grandes vertus pour la santé.

Il y en a trois espèces fort distinctes par leur feuillage, mais d'un goût à peu près semblable; le commun, le frisé, & le doré.

Le cresson commun, plus connu sous le nom de *cresson Alenois*, a la feuille assez petite, découpée profondément comme le persil, d'un vert tendre & d'un goût agréable; lorsqu'il monte en graine, il pousse une tige rameuse de dix-huit pouces ou deux pieds de hauteur, dont tous les rameaux sont garnis de petites fleurs blanches, disposées en croix, qui fleurissent les unes après les autres, auxquelles succède une petite capsule ronde & applatie, qui renferme la graine d'où

elle se retire fort aisément; cette graine est de couleur jaune-orangé foncé, plate, longuette, menue, & d'un goût brûlant. Du Cresson.

Le cresson frisé diffère par sa feuille qui est frisée & bouclée comme le chou brun, assez grande, & d'un vert foncé; il est ressemblant au précédent pour tout le reste.

Le cresson doré a la feuille oblongue, de la largeur du doigt, plus ou moins, découpée inégalement sur les bords, & d'un jaune doré, d'où il tire son nom : sa tige est rameuse, & sa fleur blanche comme dans les autres; mais sa graine est de moitié plus petite, & d'une couleur plus claire.

On se sert, en médecine, de la feuille & de la semence de ces trois espèces: l'une & l'autre est chaude & dessiccative, atténuante, apéritive & abstersive; l'usage principal en est dans l'enflure de la rate, le scorbut, & le tartre mucilagineux des poumons; sa semence fait sortir la rougeole : on la broie avec du sain-doux, pour frotter & guérir la tête, & autres parties galeuses. La plante en totalité est un spécifique contre les vers, & principalement contre ceux du péricarde.

DU CRESSON.

Ces trois espèces de cresson ne se multiplient que de graine qui se sème toute l'année, soit sur couche, soit sur terre; elle se mêle sur la couche avec toutes les petites semences, & lève au bout de trois jours: huit jours après on commence à couper sa feuille, & elle fait d'autant plus de plaisir, qu'elle est plus petite: il faut par conséquent en semer un peu tous les quinze jours. Elle ne demande aucun soin particulier: quatre pouces de terreau suffisent à cette plante.

Passé les mois de rigueur, il n'a plus besoin de la couche, & on le sème en pleine terre par rayons; mais pendant les chaleurs il faut le semer à l'ombre, & le mouiller souvent; il demande une terre meuble & un peu terreautée.

On laisse monter celui qu'on veut garder pour graine, qui se trouve mûre en juin, s'il a été semé en mars; & on arrache les pieds dès que les premières capsules commencent à s'ouvrir: on la laisse sécher encore quelques jours; on la bat, & on l'enferme tout de suite. Elle se conserve bonne deux ans.

Il y a une quatrième espèce de cresson qui croît naturellement dans les fontaines, par-tout où il y a des eaux

vives; j'en dirai les propriétés, quoiqu'il ne ſoit pas du nombre des plantes cultivées : la reſſemblance qu'il a avec les autres eſpèces m'y autoriſe, d'autant plus que dans les grands parcs, il eſt aſſez ordinaire d'en voir autour des canaux & des ſources qui s'y trouvent.

Du Cresson.

Cette plante forme pluſieurs tiges baſſes & rampantes, qui ſe nourriſſent dans l'eau & qui nagent ſur la ſuperficie. Ses racines ſont blanches, nombreuſes, & fort déliées; ſes tiges tendent à un pied environ; elles ſont courbées, aſſez groſſes, creuſes, rameuſes, d'un vert tirant quelquefois un peu ſur le rouge; ſes feuilles ſont preſque rondes, rangées pluſieurs ſur une côte qui eſt terminée par une impaire, toujours vertes, odorantes, d'un goût un peu piquant & agréable; ſes fleurs naiſſent aux extrémités des tiges & des rameaux, petites, blanches, diſpoſées en croix. A la fleur ſuccède une ſilique qui ſe diviſe en deux loges remplies de ſemences preſque rondes, menues, rougeâtres, & âcres au goût.

Cette eſpèce, qu'on nomme *le creſſon de fontaine*, a non-ſeulement toutes les vertus des autres, mais elle les a dans un degré ſupérieur, & parfai-

DU CRESSON.

tement éprouvées ; elle eſt apéritive, diurétique, anti-ſcorbutique, ſtomacale & hyſtérique. On met une poignée de ſes feuilles avec les tiges dans les bouillons apéritifs d'écreviſſes & d'herbes hépatiques, qui purifient le ſang & le rendent fluide ; elle ſoulage auſſi les hydropiques & les hypocondriaques, & détournent les affections ſoporeuſes. Sa feuille bouillie dans le lait eſt excellente aux poitrines ſouffrantes, (j'entends le breuvage :) on l'emploie pour purifier le ſang, priſe en décoction ; elle eſt en même temps déterſive & inciſive ; elle rétablit les règles & l'expectoration ; elle eſt le remède ſpécifique du ſcorbut ; elle guérit de la gratelle, en ſe frottant avec la feuille : ſon ſuc flétrit les polypes du nez & les fait tomber, pourvu qu'on les en lave ſouvent ; le même ſuc tenu à la bouche ſoulage la paralyſie de la langue, réveille l'eſprit & les ſens, & fait éternuer ; mis dans l'oreille, il appaiſe la douleur des dents quand elle provient d'une cauſe froide. La feuille appliquée en cataplaſme, & mêlée avec du levain, réſout les furoncles & toute ſorte d'apoſtumes ; elle ſoulage de même les gouttes ſciatiques, appliquée de la

même manière sur la partie douloureuse.

Du Cresson.

Avec tant de propriétés pour la santé, cette plante a encore l'avantage de servir d'aliment : on la mange en salade avec plaisir ; on la sert sous la volaille rôtie, & elle n'y flatte pas moins le goût : elle mérite bien enfin que ceux qui en ont chez eux ou dans leur voisinage, veillent à sa conservation, en la débarrassant des mauvaises herbes qui l'étouffent dans les places que lui a assignées la nature, & en empêchant les bestiaux de la fouler aux pieds lorsqu'ils vont paître.

On doit prendre garde qu'il y a autour des fontaines une autre espèce d'herbe qui ressemble assez au cresson, & qui n'en est rien moins ; la feuille, quoique conformée à peu près de même, est pointue & plus grande. On estime particulièrement le cresson qui croît à Cailli en Normandie : l'espèce est plus petite, plus tendre, & d'un goût plus fin que celui des environs de Paris.

Ceux qui se trouvent dans des pays secs & arides, éloignés de tout ruisseau & fontaine où cette plante se produit, & qui sont dans le cas d'en avoir

DU CRESSON.

un besoin actuel pour quelque maladie, peuvent en élever quelques pieds chez eux, & en voici la manière. On fait faire un ou plusieurs baquets de deux pieds environ de diamètre, sur cinq à six pouces de hauteur, qui sont percés dans le bas à fleur du fond sur un des côtés; on les remplit à moitié de terre, & on y plante deux ou trois pieds de cresson qu'on envoie arracher dans l'endroit le plus voisin: aussitôt planté on l'inonde d'eau, de manière qu'elle excède d'un bon pouce la superficie de la terre, & on le laisse en cet état: il reprend racine & pousse comme dans une fontaine, si l'on observe deux choses; 1°. d'entretenir toujours ce pouce d'eau sur la superficie; 2°. de changer de temps en temps l'eau, qui se corromproit dans les chaleurs par un trop long séjour: on n'a qu'à déboucher le trou, elle s'écoule; &, quand elle est écoulée, on remet la cheville, on verse ensuite de la nouvelle eau. Aux approches des gelées, on enferme ces baquets, & on leur donne de l'air autant que le temps le permet.

CHAPITRE XXXVI.

Description de L'ECHALOTE; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

De l'Echalote.

L'ECHALOTE est une espèce d'oignon, ou, pour m'exprimer autrement, c'est un assemblage de plusieurs bulbes unies ensemble, un peu plus grosses qu'une aveline, & portées sur un paquet de racines fibreuses; ces bulbes sont alongées, d'un rouge pâle à l'extérieur, & blanches en dedans, ayant le goût & l'odeur approchant de celui de l'ail, mais moins forte & plus agréable. Ses feuilles sont nombreuses, longues, menues, cylindriques & fistuleuses, de même saveur & odeur à peu près que la bulbe: elle ne porte ni tige, ni fleurs, du moins je n'en ai jamais vu; & je crois que M. Lémery s'est fort trompé à cet égard dans la description qu'il en a faite.

Il y en a deux espèces, la commune & la grosse, qui se ressemblent dans tous les points que je viens d'articuler, à la grosseur près. La bulbe de cette

De l'Echalote.

dernière est une fois plus grosse que la première, & ses feuilles sont presque aussi fortes que celles de la ciboule : on comprend de-là qu'elle est d'un meilleur rapport que l'autre ; mais elle n'est encore que dans les mains de quelques curieux, & je ne saurois dire d'où elle nous est venue : on doit être empressé de la connoître & de la multiplier.

Cette plante, j'entends la bulbe, est d'un grand usage dans toutes les cuisines : elle excite l'appétit, & pique agréablement le goût ; on la mêle dans la plupart des sauces, tant en gras qu'en maigre, & elle s'allie particulièrement bien avec l'huile & le vinaigre : elle ne laisse point de goût après elle comme l'oignon & l'ail, quand on en a mangé ; & c'est en quoi elle plaît mieux à beaucoup de personnes. On ne fait point d'usage de sa feuille.

Sa bulbe est fort apéritive ; on s'en sert quelquefois dans la médecine pour les esquinancies, & l'usage en est bon à ceux qui ont la pierre & qui sont sujets à des rétentions d'urine : on prétend aussi qu'étant pilée & appliquée sur les morsures des chiens enragés, elle en empêche les suites fâcheuses. Elle est bonne encore pour

préſerver du mauvais air, & on s'en ſert au défaut de l'ail.

De l'Echalote.

Cette plante ſe multiplie de ſes tubercules qu'on ſépare comme ceux de l'ail, & on les plante au commencement de mars, en bordure ou en planches, à quatre pouces de diſtance en tout ſens, avec l'attention de ne les enterrer qu'à fleur de la ſuperficie du terrain. Quatre jours après on voit pouſſer le germe, & dès le mois de mai on commence d'en faire uſage; mais pour les conſerver, il faut attendre de les arracher juſqu'à ce que la fanne ſoit tout-à-fait sèche, & c'eſt ordinairement ſur la fin de juin; elles ſe conſervent parfaitement tout l'hiver, pourvu qu'on les ait laiſſées bien ſécher avant de les enfermer, & qu'on les tienne dans un lieu ſec. Sa culture ne demande aucun ſoin particulier; beaucoup de jardiniers les plantent autour des planches d'oignons, & elles ſont fort bien dans cette diſpoſition, pourvu que le terrain leur convienne; car j'obſerverai à cet égard qu'elle ne réuſſit pas dans toute ſorte de terre, étant ſujette fort ſouvent à nuiler & à pourrir dans le pied: & je ne ſais d'où

De l'Echalote.

cela dépend préciſément, ni quelle forte de fonds lui eſt plus favorable; car je l'ai vue plus d'une fois réuſſir & manquer tour à tour dans les terres légères, & avoir le même ſort dans d'autres plus graſſes. Je crois que ſa réuſſite dépend en meilleure partie des temps qui ſurviennent. Chacun éprouvera dans ſon terrain la place qui peut le mieux lui convenir; & pour plus de ſûreté, on peut en mettre en différens endroits: ſi elle ne vient pas bien dans l'un, elle peut mieux venir dans l'autre. Au ſurplus, on doit avoir attention, quand on les plante, de choiſir les tubercules les plus déliés & les plus alongés; la bulbe en ſera plus belle.

CHAPITRE XXXVII.

Description de L'EPINARD; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.

De l'Epinard.

CETTE plante est annuelle : il y en a deux espèces ; la commune, autrement nommée l'*épinard mâle ;* & celle qu'on appelle *la grande espèce :* quelques-uns voudroient en compter une troisième, qu'ils nomment l'*épinard femelle ;* mais ils ont tort de la regarder comme une espèce, puisque toutes ses fleurs sont stériles, & que c'est une dégénération des deux autres espèces, parmi lesquelles celle-ci se produit dans toutes les semences.

La racine de l'épinard commun est menue, blanche, simple, garnie de peu de fibres ; sa tige est haute de deux pieds & plus, creuse, cylindrique, cannelée, partagée en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont presque semblables à celles de l'arroche, portées sur de longues queues ; celles qui sont au bas des tiges sont quelquefois dé-

De l'Epinard.

coupées des deux côtés à leur base, terminées en pointe ; & celles du haut de la tige ont seulement deux prolongemens & comme des oreilles à leur base. Cette plante ne porte aucune fleur, mais seulement des fruits verts, chargés de quatre filamens blanchâtres ; les embryons naissent des aisselles des feuilles aux extrémités des rameaux, par pelotons entassés les uns sur les autres, qui se changent en un fruit de la grosseur d'un grain de vesce, rond, applati & lisse, de couleur cendrée en mûrissant, & rempli d'une graine en forme de poires ; d'autres l'ont beaucoup plus applati, presque triangulaire & piquant. Cette différence de graine des uns aux autres autorise encore quelques auteurs à en vouloir faire deux espèces différentes ; mais il est à remarquer que c'est la seule différence qu'il y ait dans la plante, & qu'elle ne vaut pas la peine qu'on la divise en deux espèces : d'ailleurs j'ai éprouvé qu'en semant de la graine piquante, il en vient quelquefois des pieds qui font la graine ronde ; & de même en semant de la ronde, il en vient des pieds qui la font piquante : il me paroît donc que cela doit être

considéré simplement comme une variété & un jeu de la nature.

De l'Epinard.

L'épinard de la grande espèce diffère de la première, en ce que la plante est beaucoup plus forte & plus élevée, & les feuilles plus grandes, plus arrondies & plus épaisses. Sa graine est ronde comme l'autre, de même grosseur & de même couleur.

La première espèce est plus délicate au goût des uns; la seconde fournit davantage, & suivant d'autres, elle a le goût plus décidé; elle résiste mieux aussi pendant l'hiver, & fond moins au feu : chacun pourra se contenter.

On l'emploie en gras & en maigre, mais la façon de la préparer est toujours la même : on épluche & on lave bien d'abord toutes les feuilles; on les jette dans l'eau bouillante où on les fait amortir, & on les retire au bout d'un demi-quart d'heure pour les faire égoutter. L'usage le plus commun est de hâcher les épinards quand ils sont cuits; mais les bons cuisiniers ne le font pas, & les apprêtent tels qu'ils sortent de l'eau, ayant reconnu qu'ils perdoient dans cette opération la meilleure partie de leur suc & de leur goût, de manière qu'il ne reste plus en

De l'Epinard.

quelque façon que le marc. La méthode de quelques autres eſt de les faire cuire ſans eau, d'autant qu'ils en rendent aſſez d'eux-mêmes, & il eſt vrai qu'ils en ont beaucoup plus de goût; mais il ne faut pas d'abord un trop grand feu qui les brûleroit. Dans quelques pays on les mange crus en ſalade, lorſqu'ils ſont jeunes & tendres. Enfin les auteurs conviennent unanimement que, de telle façon qu'on en uſe, c'eſt un aliment ſalutaire, quoique peu nourriſſant.

Ce mets ſert pour les entremets dans les tables les plus délicates, ſoit au jus, ſoit à la crême, & c'eſt toujours le plat le premier pris: accommodé ſimplement au beurre, & relevé par l'oignon & les épices, il plaît en général: d'autres y mettent de la crême, avec une écorce de citron & quelques gouttes de fleurs d'orange: ſous l'aloyau & le gigot, il n'eſt point d'herbage ſi délicat, & qui prenne mieux le jus des viandes; on en fait encore des tourtes excellentes: il eſt employé auſſi dans les farces, avec l'oſeille, pour adoucir ſon acidité, de même que dans la ſoupe. L'eau où on les fait cuire a une qualité particulière pour dégraiſſer

& nettoyer le fer, particulièrement les tournebroches.

De l'Epinard.

Ses propriétés dans la médecine ſont d'amollir & lâcher le ventre, d'adoucir la toux & les âcretés de la poitrine. L'eau diſtillée de ſes feuilles eſt ſouveraine auſſi pour appaiſer la chaleur des entrailles, & les ardeurs d'un eſtomac irrité par une bile enflammée : on ſe ſert encore de ſes feuilles dans les décoctions & cataplaſmes émolliens. Les aſthmatiques reçoivent un grand ſoulagement, & quelquefois ſont guéris radicalement par l'uſage fréquent des épinards bouillis avec le veau; & c'étoit le ſeul remède que faiſoit M. Fagon, premier médecin de Louis XIV, qui étoit fort incommodé de ce mal. Appliquées à l'extérieur ſur le ventre & ſur le foie, elles en diſſipent l'inflammation & la douleur. Le trop fréquent uſage de cette plante, au ſentiment d'un auteur moderne, rend le ſang mélancolique ; mais l'expérience de M. Fagon détruit, ce ſemble, cette opinion.

Les deux eſpèces dont j'ai parlé, ſe cultivent abſolument de la même manière, & on peut en ſemer pendant huit mois entiers, depuis la fin de fé-

De l'Epinard.

vrier, jusqu'au mois d'octobre : il faut choisir la meilleure terre qu'on ait, la mieux amendée, & terreauter la semence, quand on le peut. On sème à la volée ceux qui doivent passer l'hiver, mais il convient mieux de semer par rayons ceux qu'on consomme pendant l'été ; il y a plus de facilité à les serfouir & à les couper.

La première qu'on sème pour passer l'hiver se sème à la mi-août, & on commence d'en faire usage dans les premiers jours d'octobre : la seconde semence se fait à la mi-septembre, & les épinards ne se coupent guère avant l'hiver : la troisième se fait dans les premiers jours d'octobre ; & ceux-ci, qui demeurent petits, servent à succéder aux premiers après l'hiver. On recommence à la fin de février ou en mars, & ces nouveaux semés se mangent après les derniers qui ont hiverné. On les coupe dès qu'ils sont assez forts ; ils n'ont que cette coupe, car après ils montent en graine, aussi-bien que ceux des semences d'automne : quinze jours après, on en sème encore un peu qui ont le même sort : on continue de quinzaine en quinzaine pendant tout l'été, quand on aime ce légume au point de ne

ne pouvoir s'en laſſer, comme c'eſt le goût de beaucoup de perſonnes, enſorte qu'on peut en manger toute l'année, excepté dans les temps de gelée; encore, avec la précaution de les couvrir, ou d'en couper pour enfermer dans la ſerre à l'approche des mauvais temps, où ils ſe conſervent trois ſemaines en les remuant de temps en temps, on peut en avoir ſans diſcontinuation. On obſervera que la graine de l'épinard commun eſt beaucoup plus prompte à lever que celle de la grande eſpèce, qui demeure quelquefois quinze jours ou trois ſemaines en terre.

De l'Epinard.

La ſeule culture que cette plante demande après avoir été ſemée, herſée & marchée, eſt d'être ſarclée exactement & mouillée au beſoin pendant l'été, ſans quoi elle jaunit & monte au ſortir de terre; ſi on peut la mettre à l'ombre dans les grandes chaleurs, la feuille en vient plus verte & plus belle. Quand on la sème par rayons, on peut pratiquer ce que j'ai dit à l'égard des carottes, & même mouiller la ſemence auſſitôt marchée, & recouvrir les rayons le lendemain; c'eſt la méthode de nos maraîchers.

A l'entrée du printemps, il faut net-

De l'Epinard.

toyer ceux qui ont passé l'hiver, de toutes les feuilles que l'hiver à gâtées; le cœur repousse plutôt, & la terre, dégagée de toutes les ordures qui la couvrent, se met plus aisément en humeur; on les sarcle en même temps.

Pendant l'hiver & le printemps, on ne doit se servir d'aucun instrument pour les cueillir : on les arrache à la la main, à fleur de terre avec la queue; mais dans l'été cette sujétion seroit inutile, puisqu'on ne les coupe qu'une fois. Dans quelques provinces on coupe le pied tout en entier : mais cette méthode n'est pas bonne; car, outre qu'ils ne sauroient plus repousser, le cœur qui est plus dur que la feuille, se fait toujours sentir quand on les mange, & n'est pas propre sur une table bien servie.

On en conserve pour graine la quantité qu'on juge à propos des premiers qui ont été semés pendant l'hiver; ils rapportent plus que les derniers, & la graine en est plutôt mûre. Comme la tige s'élève fort haut, j'entends de la grande espèce, on fait bien de la soutenir avec quelques lattes, & de la défendre le mieux qu'on peut des oiseaux qui en sont fort avides, de même

que des mulots. La graine de ceux qu'on sème au printemps, quoique moins bien nourrie, serviroit également au défaut de celle dont les pieds ont passé l'hiver, mais il s'en faut bien qu'ils en fournissent autant. On arrache enfin ou on coupe les tiges quand elles commencent à jaunir, sans attendre qu'elles sèchent tout-à-fait; la graine achève de mûrir au soleil étendue sur un drap, & se conserve bonne pendant trois ans.

De l'Epinard.

Il se trouve des pieds stériles, comme je l'ai dit, mêlés avec ceux qui sont fertiles; ces pieds, qu'on appelle *femelles*, se distinguent facilement lorsque la plante est élevée, en ce qu'elle est plus foible & plus jaune, & qu'au lieu de graine, elle porte tout le long de ses rameaux des groupes de petites fleurs sans pétales, qui ne sont, à proprement parler, que des étamines qui se dissipent & tombent en poussière dès qu'on les touche. Il faut avoir soin d'arracher tous ces faux pieds à mesure qu'ils se font connoître, d'autant qu'ils sont infructueux & qu'ils nuisent aux bons.

Aussitôt que la graine est sèche, on ne doit pas différer de la battre & de

De l'Epinard.

l'enfermer. L'espèce commune est de deux sortes quant à la graine, comme je l'ai dit ; l'une la fait ronde & lisse, l'autre la fait triangulaire & piquante ; & comme cette dernière est fort incommode à manier, tant pour la nettoyer que pour la semer, on préfère avec raison la première.

Il nous est venu depuis peu de l'Amérique une nouvelle espèce d'épinard, sous le nom de *baselle*, dont les Américains font un grand usage ; mais il faudra encore du temps avant qu'elle puisse être répandue. C'est au Jardin du Roi que je l'ai vue, & peut-être n'est-elle que là : mais, autant que je puis en juger, il ne sera pas bien difficile de la multiplier en s'y appliquant un peu ; & je peux dire qu'elle en vaut bien la peine. Il y en a de deux sortes, qui ne diffèrent l'une de l'autre que par la couleur des feuilles, l'une les ayant vertes, & l'autre rougeâtres comme les feuilles de betteraves, avec les nervures d'un gros rouge pourpre, & la tige de même. Les tiges sont formées en cœur de sept à huit pouces de longueur dans le bas de la plante, sur quatre de largeur, unies sur les bords, lisses & lustrées, fort épaisses : la tige

est fort grosse vers le pied, & pousse une quantité de filets assez déliés, presque semblables à ceux de haricot, qui s'élèvent jusqu'à six pieds, & qui se tournent autour des rames qu'on y met, en y aidant un peu : ces filets ou rameaux sont garnis de feuilles dans toute leur étendue, & font ensemble un écart de deux pieds & plus en tout sens. Les fleurs sortent en grand nombre tout le long des filets, disposées en forme de grappe, & portées sur des pédicules courts & gros; mais le terme de fleur est impropre, car ce ne sont, à proprement parler, que de petits boutons qui sont de couleur de rose sur la superficie, sans pétales ni étamines sensibles, & qui se changent en un fruit ou baie molle, de la grosseur d'un pois, refendue à la tête qui est d'abord verte, & qui en mûrissant devient d'un violet noir. Ces baies sont placées inégalement le long des queues où elles naissent, & renferment chacune un grain dur de la grosseur d'un grain de poivre, qui est la semence de la plante.

De l'Epinard.

Jusqu'à ce moment on s'étoit contenté au Jardin du Roi, de lui donner les soins nécessaires pour la conserver,

De l'Epinard.

en observant le degré de chaleur & d'humidité qu'elle pouvoit demander; on avoit parfaitement réussi, non-seulement à la conserver, mais encore à l'élever de sa propre graine : on ne présumoit pas apparemment que cette plante renfermât autant de bonnes qualités, ni qu'elle pût se multiplier en toutes mains, & on n'avoit pas poussé les recherches plus loin; on n'avoit pas eu seulement la curiosité d'en éprouver le goût. Prévenu pour elle au premier coup d'œil, je demandai une poignée de ses feuilles, qu'on eut la complaisance de me donner pour en faire l'épreuve, & le jour même elle fut faite. Je les fis cuire & apprêter de la même manière que nos épinards ordinaires, avec cette différence que je fis ôter à ceux-ci les côtons des feuilles, comme on les ôte à la poirée : je les goûtai ensuite, ainsi que trois ou quatre personnes capables d'en juger, & nous convînmes unanimement qu'ils étoient, pour le goût, supérieurs aux nôtres, n'ayant rien de cette âcreté qu'on est obligé de corriger par le sucre ou la crême; ils sont au contraire sucrés par eux-mêmes, avec l'avantage d'être plus charnus, & de fondre beau-

coup moins. Tout cela m'a donné une forte envie d'en multiplier l'espèce, & j'espère d'y réussir ; la difficulté est qu'elle ne sauroit passer l'hiver en pleine terre, & qu'elle ne peut donner sa graine qu'à la seconde année, d'où il résulte qu'il faut pouvoir la conserver pendant un hiver. On a fait l'expérience qu'elle périt dans une serre ordinaire, & qu'il lui faut nécessairement une serre chaude ; mais je pense que, quoique peu de personnes aient une serre chaude, si quelques-unes s'appliquent à conserver une certaine quantité de graines, elles suffiront aisément à en fournir aux autres curieux : d'ailleurs il est fort possible d'en tirer de nos îles d'Amérique ; une petite quantité serviroit pour long-temps, puisqu'un grain seul, suivant le calcul que j'ai fait sur la petite quantité de feuilles que je cueillis sur un seul pied, doit fournir en différens temps, pendant le cours de l'année, de quoi faire deux ou trois bons plats ; & pourvu qu'on réussisse à avoir de la graine, on pourra se consoler de voir périr la plante aux premières gelées, après en avoir joui pendant six mois & plus : mérite particulier que n'ont pas les nôtres, qui montent dans

De l'Epinard.

De l'Epinard.

l'été presque aussitôt qu'ils sont levés. Rien n'est plus facile au reste que de la conserver l'hiver quand on a la place ; il n'est question que d'en emporter au mois de mai au sortir de la couche où on la sème, en la quantité qu'on juge à propos, & d'avoir soin de les arroser au besoin : les plantes n'y viennent pas, à beaucoup près, si fortes qu'en pleine terre ; mais elles ne laissent pas de donner une grande quantité de graines. Celle dont je parle a l'avantage de n'être point difficile à élever, & de croître avec une rapidité surprenante. Je ne sais si la graine lèveroit en pleine terre, on ne l'a pas éprouvé ; mais il est certain au moins que, replantée en terre au sortir de la couche, elle y vient parfaitement ; c'est dans cette situation que je l'ai vue & admirée. Chacun pourra profiter de cette petite découverte comme il le jugera à propos, & relativement aux éclaircissemens que j'en donne.

CHAPITRE XXXVIII.

Description de L'ESTRAGON; ses qualités & propriétés, sa culture, &c.

De L'ESTRAGON.

L'ESTRAGON est une plante odoriférante qu'on cultive assez communément dans tous les jardins, & qu'on emploie dans les fournitures de salade avec le cerfeuil, la pimprenelle & autres. On s'en sert aussi dans les omelettes, hachée bien menu : on en fait un vinaigre particulier, en mettant simplement la feuille infuser dedans ; mêlée avec les cornichons, elle en relève le goût.

Cette plante est cordiale, stomacale, incisive, détersive, apéritive & sudorifique ; elle excite l'urine ; elle chasse les vents ; elle provoque l'appétit ; elle résiste au venin, & fait cracher, étant mâchée ; elle est bonne encore pour le scorbut : infusée dans l'eau bouillante comme le thé, avec un peu de sucre, elle est très-bonne contre les foiblesses d'estomac, les indigestions & les envies de vomir ; mais quelques-uns la digèrent difficilement,

De l'Estragon.

& sont sujets à en avoir des rapports après en avoir mangé ; ceux-là doivent s'en abstenir.

Elle se multiplie également de graine, de pieds enracinés, & de boutures ; mais pour l'ordinaire on arrache au printemps quelques vieilles touffes qu'on sépare en plusieurs parties, & on les replante en planches bien préparées, à un pied de distance : cette plantation se fait dès que les pointes commencent à sortir de terre ; car, plus avancées, la reprise est plus difficile.

Cette plante s'élève à deux pieds environ, & jette plusieurs rameaux où se forme la graine, qui est extrêmement menue, & qui est précédée d'une petite fleur imperceptible. A cette hauteur la feuille est trop dure, & on ne doit se servir que de celles des jeunes pousses.

Cette feuille est longue & étroite, d'un vert clair, lisse, & unie sur les bords : on l'a toujours tendre, avec l'attention d'en couper une certaine quantité de quinze en quinze jours, par le pied, qui repousse toujours jusqu'aux gelées.

Il faut serfouir & sarcler au besoin l'estragon, & l'arroser exactement pen-

dant les chaleurs : on le coupe enſuite à fleur de terre après la Touſſaints, & on le couvre d'un pouce de terreau, ſi on en a. On doit prendre garde de ne pas tirer la racine en le coupant ; car elle tient fort peu à la terre. Il faut le renouveler tous les trois ans.

De l'Estragon.

On n'a point de précaution à prendre pour le conſerver pendant l'hiver, il réſiſte aiſément aux mauvais temps ; mais ſes jeunes pouſſes ſont ſujettes fort ſouvent à geler à l'entrée du printemps. Il faut avoir des paillaſſons ou de la paille sèche pour les couvrir, quand on eſt menacé de gelée.

Lorſqu'on veut en jouir pendant l'hiver, on en replante quelques pieds ſur couche à la Touſſaints, & on lui donne les mêmes ſoins qu'aux autres plantes qu'on rechauſſe en même temps. Il peut s'allier ſur la même couche avec toutes celles qui ſe contentent de ſix pouces de terreau.

CHAPITRE XXXIX.

Description du FENOUIL; *ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

DU FENOUIL.

LE fenouil est une espèce d'anis, dont il diffère cependant en beaucoup de choses qui le rendent préférable. Tout y est utile, la racine, la feuille, la graine, soit dans les alimens, soit dans les remèdes : avantages que n'a pas l'anis, dont la graine seule fait tout le mérite.

Il y en a deux espèces, le commun & le doux : je pourrois en nommer une troisième, dont j'ai reçu nouvellement de la graine, qu'on m'a assuré supérieure aux autres en finesse; mais je ne l'ai pas encore éprouvée jusqu'à la graine. La feuille est extrêmement fine & déliée, & la plante ne vient pas, à beaucoup près, si forte que les autres : on me l'a donnée sous le nom italien de *fenochio di zuccarro*, fenouil sucré.

Le fenouil commun est vivace, & se soutient plusieurs années. Sa racine est droite, blanche, assez grosse, d'une

saveur aromatique, mêlée de quelque douceur; sa tige est haute de quatre à cinq pieds, droite, cylindrique, cannelée, noueuse, lisse, couverte d'une écorce mince & verte, remplie d'une moëlle fongueuse & blanche, partagée en plusieurs branches vers son sommet : ses feuilles sont amples, branchues, partagées en des lobes étroits & cylindriques, d'un vert foncé, d'une saveur douce, d'une odeur suave; ceux qui sont à l'extrémité sont comme des cheveux. Ces feuilles sont portées sur des queues qui embrassent, en manière de gaîne, les tiges & les branches : au sommet des tiges & des rameaux, sont de grands parasols arrondis, dont les fleurs sont formées en rose à cinq pétales jaunes odorans, appuyés sur un calice qui se change en un fruit composé de deux graines oblongues, assez grosses, convexes, cannelées d'un côté, applaties de l'autre, de couleur brune, d'une saveur âcre & un peu forte.

Du Fenouil.

Cette plante croît naturellement dans les rochers & dans les cailloux en Afrique, & autres pays voisins de la Ligne : la culture l'adoucit & la change un peu dans les climats plus tempérés,

tels que le nôtre, & particulièrement en Italie & en Eſpagne, où elle eſt beaucoup plus cultivée qu'ici.

DU FENOUIL.

Le fenouil doux, qu'on appelle autrement *fenouil de Florence*, a des qualités beaucoup plus parfaites que celui dont je viens de parler, & diffère auſſi par ſa tige qui eſt plus baſſe, & par ſes feuilles qui ſont plus petites; ſa graine au contraire eſt plus groſſe du triple, plus blanche, & plus régulièrement cannelée: elle eſt en même temps plus douce & moins âcre. Sa feuille blanchie avec le pied eſt auſſi plus tendre & plus ſucrée; mais, pour que la plante vienne dans toute ſa perfection, on prétend qu'il faut tirer la graine de Syrie, ou des îles Açores, & que celle qu'on recueille dans nos climats dégénère beaucoup, ce qui ſemble prouvé par toutes les variétés qu'on remarque dans cette eſpèce, qui ſe trouve rarement conforme en tous points à la deſcription que je viens d'en faire: cependant en Italie où elle réuſſit fort bien, on ne ſe ſert guère que de la graine qu'on y recueille, ainſi qu'en Languedoc où on en cultive beaucoup; mais il eſt vrai qu'elle n'eſt pas toute également bonne, &

pour l'avoir bien franche on eſt aſſez embarraſſé : j'en ai fait pluſieurs fois l'épreuve ; & pour règle, on doit obſerver qu'il faut qu'elle ſoit d'un blanc verdâtre, tirant ſur le canelle ; celle qui eſt plus blanche eſt dégénérée.

Du Fenouil.

L'une eſt l'autre eſpèce ſe cultive de la même manière. On sème la graine au mois de mai ou de juin, quand on veut le faire blanchir pour le manger en ſalade, & au mois de mars quand on veut en recueillir de la graine. La ſemence ſe fait par rayons, ſoit en planche, ſoit en bordure. La terre doit être meuble & bien préparée : on l'arroſe légèrement pour la faire lever, ſi le temps eſt au ſec ; &, quand le plant a ſix ſemaines ou deux mois, on l'éclaircit & on le ſarcle. Il demande peu d'eau, à moins qu'on ne le deſtine à être mangé en pied, & c'eſt la ſeconde eſpèce qu'on prend ; auquel cas on le repique en planche comme le céleri, quand il a la force convenable, & on l'eſpace à un pied en tout ſens. On le ſoigne de la même manière en le mouillant fréquemment, & on le butte lorſqu'il a la groſſeur qu'il peut avoir ; il blanchit & forme un pied beaucoup plus gros que le céleri, & fort ſupé-

rieur en qualité. Sa saveur, sa finesse & son odeur charment tout à-la-fois & le goût & l'odorat. Il est tendre en même temps, & beaucoup moins indigeste que le céleri; outre qu'il est stomacal, & favorable contre beaucoup d'incommodités, comme on le verra ci-après dans le détail de ses vertus. Les Italiens en font grand cas & grand usage, & ils ont bien raison : ils le mangent en salade, ou plus simplement avec le sel : ils le mettent aussi dans la soupe. La pointe des jeunes feuilles entre encore dans leurs fournitures de salade, où elles répandent une odeur & un goût agréables : ils mangent même l'extrémité des jeunes branches sans aucun assaisonnement. Il est vrai que du côté de Rome particulièrement, il a des qualités qu'on ne se persuade pas qu'il a, à moins d'en avoir mangé sur les lieux. Nous perdons beaucoup que ce légume soit ici presque inconnu. Je conviens que le climat ne lui étant pas aussi favorable, il n'auroit pas autant de bonnes qualités; mais du plus au moins, il seroit toujours d'un grand mérite; peut-être même que si on étudioit avec soin sa culture, il se trouveroit des veines de terre où il réussiroit

DU FENOUIL.

parfaitement : j'en ai élevé moi-même qui s'eſt trouvé paſſablement bon, malgré la qualité froide & humide de ma terre ; d'où je préſume que dans un terrain plus favorable il ſeroit beaucoup meilleur. La plus grande difficulté que j'aie trouvée, c'eſt de le faire blanchir ſans qu'il rouille ou qu'il pourriſſe ; ç'en eſt encore une de l'empêcher de monter. Le remède à ces deux inconvéniens, roule, à ce que je crois, ſur le choix de la terre, & ſur le plus ou le moins d'eau qu'on doit lui donner : en faiſant différentes épreuves, on peut parvenir à trouver le point, & j'invite fort les curieux de s'y appliquer pour leur utilité. La graine mûrit fort bien, & ſert à beaucoup d'uſages ; mais je ne me conſole point de ce que le mérite de cette plante pour nous ſoit borné là, j'entends pour l'uſage de la vie ; car elle a d'ailleurs beaucoup plus de qualités ſalutaires.

Du Fenouil.

Elle eſt apéritive, diurétique, ſudorifique, ſtomacale, pectorale & fébrifuge. Sa racine tient le premier rang parmi les cinq grandes racines apéritives. Sa graine eſt du nombre des quatre ſemences chaudes majeures ; & ſa feuille, quoique moins employée en

Du Fenouil.

particulier, étant distillée avec toute la plante, produit une eau souveraine dans certains accidens. Le suc de ses racines, pris depuis trois onces jusqu'à six, est un excellent remède pour les fièvres-quartes intermittentes, étant pris au commencement de l'accès : il excite les sueurs, & le malade doit avoir attention de se bien couvrir après l'avoir pris. La décoction de ses racines & de ses graines est spécifique contre la petite-vérole & la rougeole, ainsi que dans les fièvres malignes & putrides. Aucune autre plante, au sentiment de plusieurs grands médecins, n'approche de la vertu de celle-ci pour ouvrir & pour résoudre. La graine a une vertu particulière pour dissiper les vents & appaiser les douleurs de colique : on la fait bouillir avec les herbes dans les décoctions qu'on fait pour prendre en lavement ; & mâchée simplement, ou prise en poudre, elle produit à peu près le même effet. Elle est encore souveraine dans les maladies des yeux, quelles qu'elles soient, foiblesses, obscurcissemens, collyres, humeurs, &c. On en prend tous les matins une prise réduite en poudre avec du sucre, & on se baffine en même

temps les yeux avec une eau qu'on en distille, ou avec une infusion de sa racine dans du vin blanc : cette infusion seule, au rapport d'un grand médecin, a guéri radicalement sous ses yeux un malade attaqué d'une cataracte bien formée. On tire une huile essentielle de sa graine, qu'on trouve chez tous les apothicaires, qui soulage beaucoup les asthmatiques, & qui calme la toux la plus opiniâtre ; on en prend douze à quinze gouttes dans un verre de lait coupé, ou de tisane pectorale : elle est aussi très-utile dans la colique, à six ou huit gouttes. La bonne fenouillette, liqueur assez commune, qui n'est autre que l'esprit de vin imbu de cette huile, fait le même effet à une ou deux cuillerées, sur-tout dans la colique venteuse, & dans les indigestions. Les feuilles & les racines bouillies dans l'eau d'orge & de riz, font venir le lait aux nourrices. Quelques-uns assurent que l'usage de cette plante fait maigrir ; elle se trouve par-là favorable à ceux qui ont une disposition marquée à devenir trop gras. Enfin, elle a la vertu bien reconnue de fortifier l'estomac, d'aider à la digestion, & de dissoudre les glaires, soit qu'on en fasse usage

Du Fenouil.

dans les alimens, soit qu'on en prenne l'infusion. Un jardin ne doit-il pas être toujours pourvu d'une plante si utile ? C'est à cause de ses grandes vertus que l'Italien dit : *Fenochio è pane mi bastua*, Il me suffit d'avoir du fenouil & du pain.

Du Fenouil.

CHAPITRE XL.

Description de la FÈVE DE MARAIS ; ses qualités & propriétés, sa culture, &c.

CETTE plante est une des plus rustiques, & une de celles qui s'élèvent le plus facilement : elle croît dans les champs comme dans les jardins, & réussit dans toutes sortes de climats, pourvu que le fonds de terre soit un peu frais.

De la Fève de Marais.

Sa racine est en partie droite & en partie rampante, & garnie de beaucoup de fibres. Sa tige s'élève à deux pieds communément, & plus quand elle est en bon fonds : elle est quadrangulaire, cannelée & creuse, fournie de feuilles dans toute sa longueur, placées sans symétrie, & divisées en trois,

cinq ou sept parties, séparées par une côte à laquelle elles sont attachées : ses feuilles sont oblongues, arrondies, épaisses, bleuâtres & lisses : ses fleurs naissent plusieurs ensemble des aisselles des côtes sur un même pédicule, rangées par ordre & du même côté ; elles sont légumineuses & blanches, panachées de veines purpurines & pourpres à la base : les feuilles latérales sont noires au milieu, & blanches sur les bords ; la feuille intérieure est verdâtre : le calice est vert, partagé en cinq quartiers, dont il sort un pistil qui se change ensuite par degrés en une gousse longue, épaisse, presque ronde, charnue & velue, remplie de graines ou de fèves, au nombre de trois, quatre ou cinq : ces graines étant vertes sont d'un blanc verdâtre, de forme ovale, un peu quarrées, larges, applaties, & enveloppées d'une écorce dure & épaisse qu'on nomme *la robe*, ayant une marque longue & noire à l'endroit où elles tenoient à la gousse. Etant sèches, elles deviennent rousses, & la substance intérieure devient dure & solide. A mesure que la graine sèche, la gousse & la plante se dessèchent aussi, & tout vient noir. Chaque pied pro-

De la Fève de Marais.

DE LA FÈVE DE MARAIS.

duit jusqu'à quinze gousses, quand le fonds & l'année sont favorables, d'autant plus que le même pied produit souvent deux & trois tiges.

Les manières dont on l'apprête sont assez connues : on la mange au beurre, ou au lard, ou à la crême ; dans la nouveauté, elle fait un plat d'entremets, dont les gens friands & délicats sont fort empressés. Pour cet apprêt, on prend la fève de marais dans le temps qu'elle est très-petite, c'est-à-dire, de la grosseur d'une grosse fève de haricot, ou un peu plus : on ne lui ôte que le bout du germe avec l'ongle pour l'accommoder. Le peuple s'accommode mieux des fèves de marais quand elles sont plus grosses : on les *dérobe* alors, pour me servir du terme usité ; on les fait cuire avec un peu d'eau, après les avoir fait roussir légèrement dans le beurre ; on y met ensuite du poivre & du sel, avec une pincée de sarriette, dont le goût relève celui de la fève de marais, qui est un peu fade de sa nature. Elle a encore le défaut d'être pesante & venteuse, & de resserrer beaucoup : on ne doit pas trop en manger, quand on n'a pas l'estomac à toute épreuve.

Ce légume a des propriétés pour la médecine ; sa farine est une des quatre résolutives qu'on emploie fort communément dans les cataplasmes pour amollir, résoudre & disposer les tumeurs à suppurer : dans les cours de ventre, lorsqu'il est permis de les arrêter, la bouillie faite avec cette farine & du lait est un bon remède. La cendre des tiges & des gousses de cette plante brûlée, est apéritive : on en fait bouillir une once dans une pinte d'eau, qu'on fait filtrer ensuite & boire aux hydropiques. L'écorce & la gousse de ce grain, qu'on fait infuser du soir au matin dans un verre de vin blanc, au poids de trois gros, est un remède presque infaillible pour les rétentions d'urine. L'eau distillée des fleurs est un excellent cosmétique pour faire passer les taches & les rousseurs du visage.

DE LA FÈVE DE MARAIS.

On cultive dans ce pays cinq différentes espèces de fèves ; savoir, la grosse espèce, la julienne, la picarde, & deux sortes de petites qu'on appelle *féveroles :* ces deux dernières ne sont bonnes que pour les chevaux, & ne se sèment que dans les champs. Je n'en dirai pas davantage.

Des trois autres espèces, la grosse

De la Fève de Marais.

est celle qui est la meilleure, & à laquelle seule on doit s'attacher pour son usage particulier : les deux autres sont beaucoup plus petites, plus dures, & ont le goût plus sauvage : on ne s'en sert qu'au défaut de la première, & elles ne sont mangées que par le peuple qui s'accommode de tout. On en cultive peu aux environs de Paris, quoiqu'il s'en consomme autant que de l'autre : on les apporte des pays écartés, par préférence à la grosse espèce, parce qu'étant plus dures elles résistent mieux à la voiture, & que d'ailleurs la semence en est beaucoup moins chère pour ceux qui en font trafic.

La grosse espèce se sème dans les mois de décembre & de février ; on en risque un peu dans cette première saison, lorsqu'elles peuvent se conserver : elles sont de quinze jours plus hâtives que celles de la seconde semence ; mais elles périssent souvent : les mulots, les pies & les corneilles les mangent, ou les gelées les détruisent, à moins qu'elles ne soient bien abritées, & soigneusement couvertes dans les temps de neige & de gelée. Il est donc à propos de remettre au

mois

mois de février la plus forte semence.

De la Fève de Marais.

On les sème en planche ou en plein quarré, par rayons ou par touffes; cette dernière façon est la meilleure, parce qu'on les serfouit plus facilement; trois suffisent dans chaque touffe, qu'on espace d'un pied ou quinze pouces. On les serfouit au mois de mars ou d'avril, suivant leur force : on les chausse un peu en même temps, & on les laisse croître sans prendre d'autre précaution.

Elles fleurissent en mai, & on les arrête alors, c'est-à-dire, on pince les bouts des tiges; la fleur arrête mieux, les gousses en viennent plus belles, & le puceron, qui est leur ennemi, s'y attache beaucoup moins quand cette partie, qui est la plus tendre, est supprimée. Si cette vermine les a déja gagnées, il faut ramasser dans des paniers ces bouts de tiges qui en sont infectés, & les jeter loin, ou les enterrer.

Avant que de les semer, beaucoup de personnes, esclaves des anciennes pratiques, les font tremper, soit dans de l'eau naturelle, soit dans de l'eau de fumier, dans l'opinion que cela les fait plutôt germer & lever; pour moi qui en ai fait l'expérience pour ma règle, le seul effet que j'en ai apperçu,

De la Fève de Marais.

c'eſt qu'après les avoir ainſi trempées, il en pourriſſoit beaucoup en terre qui ne levoient pas, & que les autres n'avançoient pas davantage : chacun pourra l'éprouver.

On doit choiſir la meilleure terre qu'on ait pour placer ce légume, qui ne s'accommode point des terres légères ; & mieux la terre a été fumée & labourée, plus il rapporte.

Les premières ſemées commencent à donner à la fin de mai leur fruit, qui n'eſt deſiré par les gens délicats qu'autant qu'il eſt petit : ainſi on doit le ſaiſir dans ce moment, & les gouſſes qui ſuccèdent les unes aux autres, fourniſſent trois ſemaines environ.

On peut continuer d'en ſemer juſqu'à la fin d'avril, mais paſſé ce mois la fleur qui arrrive dans les grandes chaleurs, eſt ſujette à couler ; le puceron s'y joint & les ruine. Ce qu'on peut faire ſans frais aux riſques de l'évènement, c'eſt de couper au mois de mai ou de juin, à fleur de terre, les premiers pieds qui ont rapporté ; ils repouſſent de nouvelles tiges, qui donnent du fruit en août & en ſeptembre, ſi l'inſecte ennemi ne s'y attache pas.

On réſerve pour graine la quantité

dont on a besoin, & on arrache les pieds quand la gousse & le cossat sont noirs & secs ; on les bat ensuite, & on enferme le grain séchement, avec l'attention de le garantir des rats & des souris qui en sont friands. Ce grain se conserve bon deux années sur terre ; à la troisième, il n'en lève guère.

De la Fève de Marais.

Quelques particuliers en font sécher en vert pour manger pendant le Carême, & voici la manière. On les prend à une bonne grosseur ; on leur ôte leur robe ; on les enfile en chapelets, & on les met premièrement à l'ombre pendant quelques jours, ensuite on les expose au soleil jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches, & on les enferme dans un lieu sec ; mais à les bien apprécier, c'est un mauvais manger qui se réduit en bouillie, & qui est plus dégoûtant qu'appétissant.

Un auteur a avancé que pour bien fumer une terre, il falloit la semer en fèves, & la labourer avec toute la plante, qu'on enterroit bien quand elle commençoit à fleurir, & que cet amendement étoit préférable à tous les fumiers : je ne connois personne qui en ait fait l'épreuve, je ne saurois par conséquent ni l'approuver, ni la reje-

ter; mais je sais, pour en avoir été témoin souvent, que dans le royaume de Naples, beaucoup de particuliers fument leurs terres avec une plante à peu près semblable, dont je n'ai pas retenu le nom, qu'ils laissent croître fort haut, & qu'ils enterrent de même: d'où je présume que cette sorte de fumure pourroit être bonne; mais il faut calculer si elle seroit plus d'économie que le fumier; car on perd la récolte d'une année, la semence & les frais de deux labours: cependant, dans les pays où on ne peut pas trouver de fumiers, peut être cette pratique seroit-elle bonne & utile.

De la Fève de Marais.

CHAPITRE XLI.

Description de la GARDEROBE; *ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, &c.*

De la Garderobe.

CETTE plante n'est d'aucun usage dans les alimens; mais, comme elle sert à la conservation de nos vêtemens, qui, dans l'ordre de nos besoins, tiennent le second rang, elle mérite bien qu'on lui donne une place dans un

Traité de la culture des Plantes utiles à l'humanité.

DE LA GARDEROBE.

Il y a deux sortes de garderobe, qu'on distingue par mâle & femelle. La première, qu'on appelle aussi *aurone*, a sa racine ligneuse, garnie de quelques fibres : elle pousse plusieurs tiges sarmenteuses, hautes de deux ou trois pieds, dures, cassantes, remplies d'une moëlle blanche, rougeâtres, cannelées & branchues. Ses feuilles, dont il est bien difficile de faire une description juste, sont multipliées à l'infini, découpées fort menu en des lobes un peu plus larges que celles du fenouil, & naissent sur de larges queues : elles sont blanchâtres, d'une odeur forte, & d'une saveur âcre & amère. Les fleurs sont en grand nombre le long des rameaux, de couleur jaunâtre, & semblables à celles de l'absinthe ; savoir, à fleurons, mais composées d'un grand nombre de fleurons très-courts en forme de tuyaux, divisés en cinq parties à leur sommet, portés chacun sur une graine, & renfermés dans un calice écailleux : aux fleurs succèdent de petites graines oblongues, nues, sans aigrette, semblables à celles de l'absinthe, mais plus petites. Cette plante est

plus ou moins amère, suivant la saison, le climat & le terrain.

DE LA GARDEROBE.

La seconde espèce, qu'on appelle de plusieurs noms, l'*aurone femelle*, *la santoline*, & *le petit cyprès*, a sa racine épaisse, dure, ligneuse & branchue : elle pousse des tiges d'une coudée & plus de hauteur, ligneuses, grêles, couvertes d'un duvet blanchâtre, & partagées en plusieurs branches, qui sont environnées de feuilles menues finement dentelées, ou plutôt chargées de petits tubercules qui l'entourent quatre à quatre dans toute sa longueur : elles sont blanchâtres, de mauvaise odeur, & d'une saveur qui est tout à-la-fois âcre, amère & aromatique : chaque petit rameau porte une fleur jaune à fleurons, composée de plusieurs autres fleurons en forme de tuyaux, partagés en cinq parties à leur sommet, séparés par des feuilles pliées en gouttières, & renfermés dans un calice commun, écailleux & presque hémisphérique ; chaque fleuron est porté sur un embryon qui se change en une graine oblongue, rayée, brune, & sans aigrette.

Cette plante, tant le mâle que la femelle, croît naturellement en Italie

& en Provence, dans les montagnes & lieux incultes, d'où elle a passé dans les jardins où elle se cultive fort aisément : on la multiplie de graines ou de pieds enracinés, & on en fait des bordures autour des quarrés. L'espèce femelle a une vertu particulière, qui est d'écarter par son odeur âcre les vers & les teignes de tous les endroits où on la met, & de préserver par-là les habits & autres meubles de laine du ravage de ces insectes.

Elles ont en outre, l'une & l'autre, des vertus pour la médecine. La première espèce est très-bonne pour faire mourir les vers, pour dissiper les vents, & pour exciter les urines & les règles, d'autant qu'elle lève les obstructions des reins & de la matrice : on la substitue à l'absinthe, ses vertus étant à peu près les mêmes. On prétend que la décoction de ses sommités est un spécifique pour faire venir les cheveux, & les empêcher de tomber.

Il fait le fonds d'un onguent en réputation, & bien éprouvé pour les cheveux, dont voici la recette.

Prenez une poignée de feuilles de

De la Garderobe.

Garderobe mâle, & autant de Capillaire; joignez-y

1 once de miel de Laudanum,
1 gros de Myrthe ſauvage,
3 gros de Graine de Lin,
3 gros de Fénugrec,
3 onces d'Huile d'Amandes douces,
3 onces de bon Vin blanc;

faites infuſer le tout enſemble pendant vingt-quatre heures, enſuite faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ne reſte plus d'humidité; paſſez-le en l'exprimant, & faites des onctions avec cet onguent pendant la nouvelle lune.

Un grand médecin aſſure que les feuilles de la ſeconde eſpèce, ſéchées & réduites en poudre, délayées dans de l'eau de matricaire à la doſe d'un gros & demi, priſe à jeun pendant dix jours, & enſuite de jour à autre, arrête les fleurs-blanches des femmes.

Un autre aſſure de même, ſur ſon expérience, qu'un gros de la même poudre eſt très-utilement employé dans la pleuréſie & la fluxion de poitrine.

CHAPITRE XLII.

Description du HARICOT; ses différentes espèces, sa culture, &c.

Du Haricot.

LE nom de haricot est commun à la plante & au fruit qu'elle produit : pour distinguer cependant la gousse qu'on mange en vert, d'avec le grain lorsqu'il est séparé de sa gousse, on dit *haricot vert* & *haricot blanc;* & lorsque le grain est sec, on dit *haricot sec*, ou *fève de haricot.*

Cette plante est universellement connue, & il s'en fait une grande consommation en tout pays : quelques espèces filent, c'est-à-dire montent; les autres demeurent basses, d'où on les appelle *haricots nains.* La feuille est uniforme dans toutes les espèces de ce pays : elle est disposée comme celle du lierre, je veux dire, divisée en trois parties presques égales qui naissent ensemble sur la même queue, toutes trois terminées en pointe, d'un beau vert de pré, lisses, minces & unies sur les bords; ses fleurs sont sans nulle odeur, petites, d'une forme irrégulière, blan-

Du Haricot.

ches ou purpurines, suivant l'espèce; & sortent des aisselles des feuilles par bouquets de quatre, six, huit ou dix, placées de deux en deux par échelon le long du rameau où elles tiennent: la tige est extrêmement déliée, & ne se soutient qu'en s'accrochant aux tiges voisines, au défaut d'autre appui.

A la fleur succède la gousse, qui est plus ou moins longue, suivant l'espèce, & large d'un travers de doigt; elle renferme les grains au nombre de cinq ou six, plus ou moins, qui se détachent aisément lorsqu'elle est sèche.

Ce légume est employé si fréquemment dans la cuisine, qu'on peut dire qu'il est le plus assidu au foyer. Il est de toutes les saisons, de toutes les conditions, & du goût des plus délicats: il se mange en gras comme en maigre, & en beaucoup de façons. En vert avec sa gousse, on l'accommode au jus, au beurre & à la crême; mais il faut lui ôter exactement ses filets & les deux extrémités: en grains tendres, on lui donne les mêmes apprêts: sous les viandes rôties il est particulièrement bon. Sec, on le fricasse de plusieurs manières: on le mange en salade: on en fait des purées. Lorsqu'il est confit,

il tient parfaitement sa place dans les entremets, soit au jus, soit à la crême; & quoiqu'il soit fort difficile de résister à la tentation d'en manger, en quelque façon qu'il soit présenté sur table, il est pourtant à propos de prévenir qu'en grain il est venteux & pesant sur l'estomac, & par cette raison, que certains tempéramens doivent en manger avec modération.

DU HARICOT.

Ses propriétés pour la médecine sont d'être amollissant, apéritif & résolutif: on emploie sa farine très-communément dans les cataplasmes pour amollir, résoudre & disposer les tumeurs à suppurer. L'eau distillée des haricots verts, prise le matin à jeun au bain-marie, à la quantité de trois ou quatre onces, est bonne contre la gravelle. On assure que le grain mâché, & appliqué sur la morsure des chevaux, guérit la blessure.

Il y a une infinité d'espèces de haricots. Un particulier de ma connoissance en a rassemblé par curiosité soixante-trois, toutes très-distinctes en forme & en couleur, mais qui n'ont que fort peu de différence en goût & en qualités: je n'entreprendrai point de les détailler, pour ne point m'écarter

Du Haricot.

de mon objet, qui est de rendre mon ouvrage moins curieux qu'utile, & je m'en tiendrai à quinze ou seize reconnues pour les meilleures, & très-suffisantes pour nos besoins. Ceux dont le climat & le terrain sont plus propres à quelques autres espèces, auront raison de les cultiver; & je ne doute pas que certaines qui n'ont qu'une qualité médiocre ici, & qui, par cette raison, sont abandonnées, ne puissent être beaucoup meilleures dans d'autres pays: je me rappelle moi-même d'en avoir mangé avec plaisir, dans le Levant, de plusieurs sortes que je n'ai jamais vues en France. Les seize espèces dont je fais choix sont,

1 Le haricot gris.
2 Le haricot grivelé.
3 Le petit haricot blanc nain hâtif.
4 Le haricot plat blanc hâtif.
5 Le haricot sans parchemin.
6 Le haricot blanc commun.
7 Le haricot rognon de Caux.
8 Le haricot de Soissons.
9 Le petit haricot rond blanc.
10 Le haricot Suisse blanc.
11 Le haricot Suisse gris.
12 Le haricot Suisse rouge.

13 Le haricot de Prague.
14 Le gros haricot à confire, de Hollande.
14 Le haricot cardinal.
16 Le haricot d'Eſpagne.

Du Haricot.

Toutes ces eſpèces ſe multiplient de la graine ou du grain, qu'on met en terre à la fin d'avril dans les terres chaudes & légères, & à la mi-mai dans les fonds plus tardifs. Nulle plante n'eſt ſi délicate, & ne demande la terre ſi bien préparée & fumée en même temps : il faut qu'elle ait eu un bon labour avant l'hiver, un ſecond à la fin de février, & un binage avant la ſemence : ces trois façons ſe paient amplement par le produit, & j'ai l'expérience que ceux qui ménagent celle de février, perdent au lieu d'épargner. La terre doit être meuble auſſi de ſa nature, & bien amendée. Dans les fonds gras & humides, le grain eſt fort ſujet à pourrir ; & s'il lève, la plante eſt toujours languiſſante, jaunit, & ne produit que peu. Cette plante a un avantage ſur toutes les autres qu'il faut changer de place tous les ans ; mais celle-ci réuſſit mieux la ſeconde année dans la même terre, pourvu qu'on la

secoure d'un peu de fumier ; le grain vient plus clair & plus uni.

DU HARICOT.

C'est avec la houe * ou la binette qu'il faut semer les haricots, soit en plein champ, soit en planches ou en bordures ; & voici la manière. On retire d'abord deux houées de terre de la place qu'on lui destine, & on les jette sur le côté, l'une à droite & l'autre à gauche : on donne ensuite plu-

* Cet outil étant peu connu en beaucoup de pays, & se trouvant néanmoins le plus commode que je connoisse pour la plupart des semences des grains, pois, fèves, haricots, blé de Turquie, &c. j'explique ici la manière de s'en servir pour ceux qui ne la connoissent pas, & qui voudront l'éprouver. J'expliquerai en même temps sa forme. Le fer porte treize à quatorze pouces de longueur, sur huit du côté de la douille, & sert à l'autre extrémité qui se trouve par-là quarrée. Il doit être un peu recourbé dans son milieu, & tranchant à l'extrémité, qui doit être d'acier bien battu, de l'épaisseur d'une ligne ou une ligne & demie au plus : à l'autre extrémité se place la douille, qui doit être coudée de manière que par sa disposition le manche revienne sur l'outil, & prenne le même tour. Ce manche doit être un peu courbe comme le fer, & ne doit s'en trouver écarté que de cinq à six pouces du côté de son tranchant, & de trois attenant la douille ; sa longueur est bonne à dix-huit pouces.

sieurs coups de cet outil tranchant pour ameublir la terre ; on en tire encore une bonne houée qu'on tient en l'air d'une main, pendant que de l'autre on répand la semence au fond de la petite fosse qu'on fait, & on rejette cette houée par dessus, qu'on égalise un peu d'un tour de main, de deux pieds en deux pieds : on continue tant que le terrain a de longueur, & suivant l'espèce on met plus ou moins de grain. On recommence une seconde rangée quand la première est finie, & on dispose les touffes en échiquier, à même distance de deux pieds. On a soin d'écraser les mottes, & d'ôter les pierres s'il s'en trouve.

Du Haricot.

Au bout de quinze jours la semence doit lever : mais si dans cet intervalle de temps il survient des pluies d'orage qui battent la terre, le grain qui ne sauroit percer la croûte qui se forme au dessus, sur-tout quand il y succède quelques journées de chaleur, a besoin d'être secouru ; & il faut, avec quelque léger instrument, rompre cette croûte pour lui donner facilité de sortir, sans quoi il périt entre deux terres.

Un mois après, quand les pieds ont pris un peu de force, on les chausse,

Du Haricot.

c'eſt-à-dire, on remet autour de la touffe la terre qu'on avoit jetée ſur le côté en le ſemant, & par cette façon la terre ſe trouve briſée en même temps; c'eſt après une petite pluie que cet ouvrage eſt bon à faire.

Si on veut les ramer, c'eſt auſſi le moment de piquer les rames, & ils produiſent une fois plus.

Trois ſemaines après, s'ils ſont ramés, on paſſe dans les rangs pour aider aux tiges, qu'on nomme *filets*, à s'accrocher aux rames.

Il y a des pays, tels que les environs de Chartres, où on coupe les filets à meſure qu'ils ſe forment, & ils ne laiſſent pas d'avoir une abondance de grains: je crois cette méthode fort bonne quand on ne les rame pas, car toute la sève demeurant dans le pied, les premières fleurs tiennent toutes, le grain en eſt mieux nourri, & il en coûte moins de frais & d'embarras: tout au moins, quand les filets ont atteint le bout des rames, il faut les arrêter; car ils font confuſion, & conſomment inutilement beaucoup de sève dont le bas profiteroit.

S'il pouſſe beaucoup de mauvaiſes herbes, comme il arrive dans les

années pluvieuſes, il faut les ſarcler à la main & avec adreſſe pour ne pas nuire aux plantes; mais ordinairement la façon qu'on leur donne en les chauſſant eſt la dernière. DU HARICOT.

On les cueille enfin en vert au mois de juillet, ſi on en a beſoin. On doit ſe ſervir des deux mains, l'une qui tient la queue de la gouſſe, & l'autre qui la tire pour ne pas rompre les filets; mais, pour le mieux, il eſt à propos de deſtiner un canton exprès pour ceux qu'on veut manger de cette manière, ſans toucher à ceux qu'on veut laiſſer ſécher; & à l'égard de ceux-ci, ſi ce ſont des nains, il faut attendre que les plantes ſoient dépouillées de toutes leurs feuilles, & que les gouſſes ſoient bien sèches : on en fait des bottes, & on les enlève dans un temps ſec. Mais ſi ce ſont des haricots ramés, comme les gouſſes ne sèchent que les unes après les autres, il faut les cueillir à fur & à meſure; ſans quoi il arrive que celles du bas, qui ſont les premières sèches, s'ouvrent en partie, & le grain tombe; ou bien il chancit & ſe rouille dans ſa gouſſe, s'il arrive des temps pluvieux; & c'eſt autant de gâté.

Si on a de la place pour les ſemer

Du Haricot.

séchement, tant les uns que les autres, on fait mieux de ne les battre qu'au moment du besoin, car ils se conservent deux ans de plus ; & les blancs conservent mieux auſſi leur blancheur & leur émail. Ce légume a le privilège qu'aucun insecte ne l'endommage comme les autres, ainſi on n'a rien à craindre lorſqu'ils ſont battus ſur le champ. Ils ne ſont bons à ſemer que pendant deux ans au plus, car à la ſeconde il en manque une partie.

Pour avancer ce fruit & en jouir dès les premiers jours de juin, on le sème fort épais ſur couche au commencement de mars. Il lève promptement, & on a grand ſoin de le couvrir dans les mauvais temps ; on le tranſplante enſuite à la fin d'avril au pied des murs du midi, où il reprend facilement en le mouillant un peu ; mais cela n'eſt bon à pratiquer que pour les nains hâtifs. La couche doit être chargée de ſix pouces de terreau.

Si vous voulez confire des haricots en vert pour l'hiver, choiſiſſez les plus tendres, & jetez-les dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure ; paſſez-les de-là dans une eau fraîche, enfilez-les enſuite avec du fil, mettez-les après

à l'air pendant deux ou trois jours à l'ombre, & autant au soleil; ou, au défaut du soleil, faites-les ressuyer sur des claies au four, en observant qu'il ne soit que tiède : se trouvant suffisamment ressuyés, retirez-les, & fermez-les sèchement dans des boîtes ou des sacs de papier. Pour vous en servir, faites-les revenir pendant vingt-quatre heures dans une eau tiède, dans laquelle vous aurez jeté un morceau de beurre manié, & faites-les cuire dans la même eau; donnez-leur ensuite l'assaisonnement qu'il vous plaira, & vous les trouverez aussi tendres que dans leur saison; mais, à dire vrai, le goût en est bien changé.

DU HARICOT.

Je viens à la description des espèces. Le haricot gris est une des premières qu'on sème dans les terrains hâtifs, & qui les premières fournissent Paris. Il ne s'élève point, ce qui est un avantage; car on le place plus commodément par-tout, sur-tout au pied des murs pour l'avancer, sans qu'il nuise aux arbres : sa fleur est purpurine, sa gousse fort longue & tendre, & son grain d'une bonne grosseur, fort alongé & arrondi, de couleur noire, jaspé de blanc. On n'en fait ordinairement usage

DU HARICOT.

qu'en vert, cependant son grain est un des plus moëlleux & des meilleurs qu'il y ait : il n'a contre lui que sa couleur qui déplaît, parce qu'il rend la sauce noirâtre ; cependant, avec l'attention de jeter l'eau quand il est à moitié cuit, & de la remplacer avec une eau bouillante, on corrige en partie ce défaut. Il rapporte beaucoup.

Le haricot grivelé n'a pas le grain si moëlleux ; il est d'une espèce à peu près semblable pour l'hâtiveté ; sa fleur est purpurine, & sa gousse de grosseur médiocre, assez alongée, tendre & rayée de rouge. Son grain est gris-de-lin jaspé de noir ; il rapporte beaucoup quand il est ramé. On n'en fait communément usage, comme du précédent, qu'en vert, par la même raison que son grain rend la couleur de la sauce noire ; on peut pourtant la corriger de la même manière que nous l'avons dit ci-dessus.

Le haricot blanc nain hâtif, donne son fruit en même temps que les deux précédens : il ne file point, comme son nom l'annonce, & cependant il rapporte extraordinairement, sur-tout si on le cueille souvent. Sa fleur est blanche, & sa gousse longue & unie ; son

grain est de même blanc, mais d'un blanc parfait, lisse & lustré : il est menu, alongé & un peu arrondi. On le mange en vert & en sec, & il est fort bon de l'une & de l'autre façon : c'est de toutes les espèces celle qui donne le plus de plaisir & de profit dans un jardin bourgeois ; à cela près, que le grain sec ne renfle pas tant que les grosses espèces, dont je parlerai à la suite.

Du Haricot.

Le haricot blanc plat hâtif, est encore, pour l'hâtiveté, de la même classe que les précédens : il file & charge beaucoup quand il est ramé. Sa fleur est blanche, & sa gousse de moyenne longueur ; son grain est de médiocre grosseur, court, applati & assez blanc. On en fait usage en vert & en sec ; mais, mangé en sec, on ne lui trouve pas la perfection de quelques autres.

Le haricot sans parchemin est le plus estimé pour être mangé en vert, par la raison que sa gousse n'a pas en dedans cette petite pellicule, qu'on nomme *parchemin*, commune à toutes les autres espèces, & qui le rend plus tendre & plus agréable au manger : il a encore l'avantage de donner son grain bien plus tôt qu'aucun autre ; il est pas-

Du Haricot.

sablement tendre & moëlleux, & en même temps aussi hâtif que les précédens ; il fournit beaucoup étant ramé. Ces qualités lui méritent avec justice l'empressement de ceux qui le connoissent : il a la fleur blanche, la gousse fort longue, le grain court, applati, blanc & de moyenne grosseur. On en fait usage en vert & en grain tendre avec le même plaisir : en sec il n'a rien qui le distingue.

Le haricot blanc commun est celui qu'on trouve par-tout, & dont il se fait le plus d'usage dans les provinces où les espèces plus distinguées ne sont pas connues, & où peut-être elles ne réussiroient pas si bien qu'aux environs de Paris. Sa fleur est blanche, sa gousse médiocre, & son grain court, applati, d'un blanc un peu sale ; il file & charge beaucoup quand il est ramé : on le mange également en vert, en grain tendre, & en sec.

Le rognon de Caux est ainsi nommé, parce que son germe est enfoncé, & qu'en tout il a la ressemblance, pour la forme, d'un rognon de mouton ; c'est une très-bonne espèce fort estimée, & qui charge beaucoup étant ramée. Sa fleur est blanche, & sa gousse fort alon-

gée, mais moins remplie que quelques autres; son grain est un peu menu, alongé, & d'un blanc assez parfait, lisse & lustré. On le mange de toutes les façons, mais en sec c'est un des plus estimés, étant moëlleux & tendre; il succède aux premières espèces. Du Haricot.

Le haricot de Soissons est celui qui tient le premier rang pour être mangé en sec ou en grain tendre : c'est le plus gros de tous, le plus tendre, & qui cuit le mieux : il charge beaucoup quand il est ramé; mais il est sujet à tacher dans les années pluvieuses. Il faut être attentif à ramasser les gousses à mesure qu'elles sèchent. Sa fleur est blanche; sa gousse très-longue, mais peu remplie; son grain fort applati, d'un blanc & d'un émail supérieur à tous les autres : c'est l'espèce la plus tardive. Il est aussi bon en vert que les autres étant pris fort jeune, mais on le réserve toujours pour manger en grain tendre ou en sec.

Le petit haricot rond, blanc, est la plus petite de toutes les espèces ordinaires, & la meilleure, au goût de bien des gens, pour être mangée en sec : il est tendre, moëlleux & cuit parfaitement, ayant même quelque chose de

DU HARICOT.

distingué dans le goût. Il file & charge prodigieusement quand il est ramé. Sa fleur est blanche, sa gousse petite, mais bien remplie ; son grain presque rond en tout sens, & d'un blanc un peu roux. On n'en fait usage qu'en sec, & il est de fort bon rapport.

Le haricot Suisse blanc est une espèce destinée à être mangée en vert ; il charge beaucoup, quoiqu'il soit nain. Sa fleur est blanche, sa gousse fort tendre & longue ; son grain est de moyenne grosseur, alongé, arrondi, d'un blanc roux, fort médiocre en qualité : il est assez hâtif, aussi n'en fait-on guère usage qu'en vert.

Le Suisse gris n'a d'autre différence d'avec le premier que j'ai qualifié, que la couleur de son grain, qui est d'un rouge noirâtre, marqueté de noir : il est nain comme le blanc, & n'est destiné qu'à être consommé en vert.

Le rouge est de la même classe, à cela près que sa couleur est d'un beau rouge, jaspé de plusieurs couleurs qui varient suivant les terrains.

Le haricot de Prague, autrement nommé *haricot à la reine*, parce que, dit-on, Sa Majesté fut la première à qui il fut présenté il y a quelques années,

est

Du Haricot.

eſt une eſpèce ſingulière qui n'eſt cultivée que dans quelques jardins particuliers, & qui devroit être plus répandue; ſa fleur eſt purpurine, & ſa gouſſe extrêmement petite, mais très-remplie. Son grain n'a aucune forme décidée; il s'en trouve de quarrés & de ronds, d'autres diſpoſés en pendeloques, les uns plus petits, les autres plus gros, mais tous plus menus que les plus petits pois : ſa couleur eſt iſabelle, jaſpé de canelle. On ne le mange ni en vert, ni en grain tendre, mais en ſec : il a un goût fin & diſtingué qui le rend précieux à ſes amateurs, particulièrement ſervi en ſalade à l'huile & au vinaigre. On le sème & on le cultive comme les autres eſpèces; il n'eſt ni plus délicat à élever, ni plus tardif à donner ſon fruit : on obſervera ſeulement qu'il faut néceſſairement le ramer, ſi on veut en tirer un véritable profit; & dans cette diſpoſition il rapporte une quantité incroyable de gouſſes & de grains, qui dédommage bien de la petiteſſe.

Le gros haricot à confire de Hollande, nommé en allemand *ſchewert*, qui ſignifie *ſabre*, par la raiſon qu'il imite la forme d'un ſabre, eſt une eſpèce ex-

Du Haricot.

traordinaire par le volume de sa gousse qui porte sept à huit pouces de longueur, sur un bon pouce de largeur. Sa fleur est blanche, assez grande; & son grain arrondi, blanc, gros & court. On le confit au sel pour l'hiver, & c'est presque la seule manière dont on l'emploie. Il s'en fait une consommation immense en Hollande & dans les pays voisins; mais on ne le connoît presque pas en France.

Le haricot cardinal est une espèce nouvelle, dont je ne connois pas le pays originaire. Sa fleur est blanche, sa gousse assez longue, mais peu remplie, & son grain applati & fort gros; sa couleur est blanche dans toute la circonférence, & pourpre tout autour du germe: c'est ce qui le distingue le plus, car il n'a rien de particulier d'ailleurs, ni pour le goût, ni pour le produit; il a au contraire le défaut de mûrir fort tard & fort difficilement, ce qui fait qu'il rapporte peu, & quelquefois rien du tout.

Le haricot d'Espagne est une espèce singulière, qu'on cultive plus pour la fleur que pour le fruit; cette fleur est semblable à celle des autres, mais d'une couleur de feu parfait, & il en produit

abondamment pendant trois mois, pourvu qu'il soit ramé : il s'élève jusqu'à dix à douze pieds, s'il trouve à s'accrocher : à la fleur succède la gousse qui est fort longue, d'un gros vert, & rude sous le doigt ; le grain qu'elle renferme est double en grosseur de toutes les autres espèces ; sa couleur est gris-de-lin, jaspé de noir en plus grande partie. Il ne se mange pas d'ordinaire ; cependant on commence d'y prendre goût, & moi-même l'ayant goûté, je ne l'ai pas trouvé différent des autres ; mais il péche par la couleur comme le haricot gris & Suisse. Je ne fais mention des quatre espèces qui suivent, que pour en donner quelques-unes de pure volonté.

DU HARICOT.

Le haricot de la Chine file comme les nôtres ; il a la feuille plus petite ; sa fleur est gris-de-lin dans les uns, & blanche dans les autres : elle sort des aisselles des feuilles en bouquets de dix à douze, disposée à peu près comme un rameau de giroflée, & il s'en forme jusqu'à vingt-cinq & trente sur chaque pied. La plus grande partie des fleurs donne du fruit, & communément il s'en trouve huit ou dix sur chaque grappe, qui sont conformées comme

Du Haricot.

les gouſſes ordinaires ; mais plus courtes, plus larges & plus renverſées, avec cette différence de plus, que les deux côtés ſont hériſſés de petites dents pointues en manière de ſcie, & que la peau eſt rude & raboteuſe. La fève dans ſa maturité eſt ronde & applatie comme une lentille, mais deux fois plus groſſe, & d'un noir parfait, liſerée d'un filet blanc dans la moitié de ſa circonférence. C'eſt par cette reſſemblance de rondeur avec les pois, que quelques-uns l'appellent *pois de la Chine ;* mais la feuille, la tige & la gouſſe le caractériſent bien haricot. Il multiplie extraordinairement ; j'ai compté ſur un ſeul pied que j'avois élevé ſur couche, juſqu'à deux cents & quelques gouſſes : en pleine terre il ne fourniroit pas tant ; mais il fournit toujours beaucoup, pourvu qu'il ait été avancé ſur couche, & replanté au pied de quelque mur bien expoſé. J'en ai fait cuire une poignée pour en connoître le goût, je l'ai trouvé particulier : peut-être auroit-il des amateurs ; mais j'avoue que, quoiqu'il n'ait rien de mauvais, il ne m'a pas flatté. Sa couleur dans l'apprêt ne prévient pas ; peut-être dans ſon pays naturel a-t-il

d'autres qualités qu'on ne lui trouve pas ici, ou des vertus que nous ne connoissons pas.

Du Haricot.

La première espèce de haricot du Mississipi, se multiplie de graine comme les autres. Il faut la semer ici de bonne heure sur couche, & la replanter ensuite à une bonne exposition: elle porte une tige droite, ronde & lisse, de la grandeur d'une plume à écrire, qui s'élève à dix-huit pouces ou deux pieds; les feuilles sont distribuées partie à droite & partie à gauche, diamétralement opposées, à un pouce les unes des autres, placées en échelon de perroquet, & disposées en trois parties égales comme celles des haricots ordinaires, mais d'une forme tout-à-fait différente, n'ayant qu'un pouce environ de longueur, & formant un ovale parfait, lisses & unies sur les bords. Les tiges qui portent le fruit naissent des aisselles des feuilles dans le bas de la plante, au nombre de six ou huit, & portent douze à quinze pouces depuis leur naissance jusqu'aux premières siliques, qui sont ramassées en forme d'aigrette à l'extrémité. Les fleurs sont purpurines, formées à peu près comme toutes les fleurs du haricot, mais si petites, qu'à

Du Haricot.

peine apperçoit-on leur forme. A ces fleurs succèdent des siliques ou gousses qui renferment la semence; ces siliques sont de la longueur du doigt, arrondies & menues comme de la petite ficelle : elles contiennent chacune quinze à dix-huit grains de couleur brune, conformés à peu près comme le petit haricot blanc rond, de la grosseur au plus d'un grain de millet. Par ce détail on jugera avec raison que ce grain n'est pas capable de servir d'aliment. On ne fait usage effectivement que de la silique en vert; menue comme elle est, il en faut une grande quantité pour en faire un plat : d'où il faut conclure qu'elle a apparemment un mérite que nous ne connoissons pas. J'ai cru d'abord que la plante venoit plus forte au Mississipi qu'elle ne vient ici; mais on m'a assuré qu'il y avoit fort peu de différence, & que c'étoit un manger exquis pour ces habitans. Pour nous, nous ne pouvons guère considérer cette plante que comme une curiosité.

La seconde espèce de Mississipi est toute opposée à la précédente; la tige est foible comme celle des haricots ordinaires, & file également; la feuille est disposée de même, mais elle est plus

grande, & les trois parties qui la compoſent ſont régulièrement ovales, terminées en pointe: la fleur eſt auſſi conformée de même, mais beaucoup plus grande, & de couleur de roſe mêlée de blanc: la gouſſe qui y ſuccède eſt extraordinairement longue & groſſe, & renferme pluſieurs fèves groſſes, courtes, preſque quarrées, d'un blanc roux, ayant le germe noir. Je n'en connois pas le goût; je l'ai vue ſeulement au Jardin du Roi, où elle a été apportée nouvellement: on peut aſſurer ſimplement que ſi elle ſe naturaliſoit dans notre climat, elle ſeroit d'un grand rapport; c'eſt ce qu'on ſaura ſans doute pluscertainement dans quelques années.

Du Haricot.

Le haricot d'Amérique eſt une eſpèce qui file comme les nôtres, mais dont la tige eſt fort déliée, & la feuille extrêmement petite: la fleur eſt proportionnée; & la ſilique qui y ſuccède n'a qu'un pouce environ de longueur, & ne contient qu'un ou deux grains preſque ronds, de couleur café, & de la groſſeur d'un grain de plomb de lièvre. A cette deſcription, nul de ceux qui cultivent des haricots pour le profit & la multiplication, ne ſera, je penſe,

tenté de faire des essais sur celui-ci.

DU HARICOT.

Il y a encore plusieurs autres espèces de haricot à peu près semblables, que je passe sous silence, d'autant qu'elles n'intéressent que la curiosité, comme je l'ai déja remarqué : ainsi je crois devoir terminer ici cet article.

Fin du Tome I.

Universitäts BIBLIOTHECA

liothèque
é d'Ottawa
éance

The Library
University of Ottawa
Date due